

～イベリコ豚に続く、新ブランドポーク「デュロック豚」～
新感覚！生ハムのような、とろけるとんかつ

とろける旨み
-サボレッド-
SaboRED を

2018年12月1日（土）より新発売！

株式会社グリーンハウスフーズ（東京都新宿区 代表取締役社長：田沼千秋）は、12月1日（土）より、全国の「とんかつ新宿さぼてん」レストラン・デリカ店舗（一部店舗除く）にて、スペイン産の希少性の高いブランドポーク『純粋デュロック豚（あか豚）』を使用したとんかつ、「SaboRED（サボレッド）」を発売いたします。



スペイン語で、旨み・濃厚・深い味わいを意味する“sabroso”（サブロッソ）に、“さぼてん = Saboten”と“赤毛のデュロック = RED”をかけて名付けられた「SaboRED」は、口どけの良い脂の甘みとやわらかく、ジューシーな肉質が特徴。一般的な豚肉よりも脂の溶ける融点が低く、融点は人間の体温より低い32℃。舌の上で素早くとろけて旨みと深いコクが広がる初めての感覚、“とろける旨み”をお楽しみいただけます。

イベリコ豚の10分の1の飼育量、希少な純血種

「SaboRED」では、スペイン産の高品質な生ハムポークとして有名な赤毛のデュロック種を使用。100%純血のデュロックは、飼育量がイベリコ豚の10分の1とも言われる希少性の高い品種になります。また、7か月上の長期肥育を行っているため、食肉の旨みの指標であり、からだにも優しい「オレイン酸」を通常豚よりも多く含んでおり、赤身と脂身が美しく混ざり合った肉質に特徴があります。



「SaboRED」は2018年12月1日から通年で全国販売します

さぼてんでしか味わえない旨みと深い味わいを持った「SaboRED」。「ハレの日」や「ゲン担ぎ」のお食事として、またご家族が集まる大事な日のごちそうとして、お近くの「とんかつ新宿さぼてん」店舗でお求めください。

【「とんかつ新宿さぼてん」レストランで】

SaboREDコースかつ定食 135g 1,430円（税込1,544円）

厚切り 150g 1,580円（税込1,706円）

【デリカ「とんかつ新宿さぼてん」で】

SaboREDコースかつ 115g 690円（税込745円）

135g 890円（税込961円）

※店舗により、どちらかの規格のみの販売になります



◆本件に関するお問い合わせ◆

〒163-1419 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17階

株式会社グリーンハウスフーズ 広報・IR室：杉山典幸

TEL：03-3379-1249

e-mail: n-sugiyama@ghf.co.jp