

常温保存・電子レンジで温めるだけ！食卓の“もう一品”にぴったりな2品が登場
さぼてんローズかつで人気の“三元麦豚”を使用した
野菜たっぷり「とん汁」「肉じゃが」がラインアップ
オリジナルレトルトパウチ商品「さぼてん一品逸品」第二弾として11月1日から販売開始

「とんかつ新宿さぼてん」(運営:株式会社グリーンハウスフーズ)は常温保存・電子レンジで温めるだけでお楽しみいただけるオリジナルレトルトパウチ商品「さぼてん一品逸品(いっぴんいっぴん)」シリーズとして、三元麦豚を使用した「8種具材と信州味噌® 三元麦豚のとん汁」、「国産野菜と三元麦豚 ほっくり美味しい 肉じゃが」の2商品を11/1(月)から全国のさぼてん店舗で販売開始します。9月に販売を開始した「SaboREDたっぷりキーマカレー」に続く、シリーズ第二弾となります。



さぼてんオリジナルレトルトパウチ商品ブランドである「一品逸品」は『今日のとんかつと、もう“一品”。明日の食卓にもさぼてんらしい“逸品”をお届けする』をコンセプトに、商品をラインアップ。さぼてんの定番、ローズかつに使用する「三元麦豚」は、さし・きめ・しまりのバランスが理想的な豚肉で、今回は、相性が抜群な野菜や、信州味噌®との商品を企画しました。

■「8種具材と信州味噌® 三元麦豚のとん汁」

野菜や豚肉から出てくる旨味をしっかり引き立てる「信州味噌®」を使用。「信州味噌®」は、米麴(こめこうじ)と大豆で作る代表的な米味噌で、淡色でさっぱりとした味わいが特徴です。具材はさぼてんのとんかつにも使用する「三元麦豚」に加え、見た目を楽しむ「にんじん・しいたけ」、食感を楽しむ「ごぼう・こんにゃく」、旨味を引き出す「里芋・大根・たまねぎ」を入れ、見た目・味のバランスが良いとん汁に仕上げました。



■「国産野菜と三元麦豚 ほっくり美味しい 肉じゃが」

素材の風味を活かせるよう、すべて国産の「じゃがいも」「にんじん」「しらたき」「たまねぎ」を使用しました。豚肉の旨味を逃さない加熱調理、じゃがいもの形がくずれず、かつ、味が染み込む調理法を何度も試作し、商品開発を重ねました。また、5種の具材にばらつきが出ず、ごろっと野菜をお楽しみいただけるように一つ一つ丁寧に袋詰めしました。



手軽に食物繊維豊富な野菜とともに召し上がれる、野菜不足の方にもおすすめの“逸品”を、食卓の“もう一品”にいかがでしょうか。

【「8種具材と信州味噌® 三元麦豚のとん汁」商品概要】

- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん 店舗
- 販売期間 : 11月1日(月)~通年販売予定
- 内容 : 180g/袋
8種の具材… ①三元麦豚 ②里芋 ③ささがきごぼう ④国産にんじん ⑤国産大根 ⑥国産たまねぎ
⑦しいたけ ⑧こんにゃく
- 価格 : 360円(税込)

【「国産野菜と三元麦豚 ほっくり美味しい 肉じゃが」商品概要】

- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん 店舗
- 販売期間 : 11月1日(月)~通年販売予定
- 内容 : 190g/袋
三元麦豚、国産の「じゃがいも」「にんじん」「しらたき」「たまねぎ」
- 価格 : 390円(税込)

《「一品逸品」商品の詳細ページ》

<https://shinjuku-saboten.com/campaign/ippinippin/>

【さぼてん「一品逸品」シリーズ 概要】

『今日の食卓にとんかつと、もう“一品”。明日の食卓にもさぼてんらしい“逸品”をお届けする』をコンセプトに、さぼてん初のレトルトパウチ商品ブランドとして2021年9月に誕生。

さぼてんのブランドポークなど、こだわりの食材を使ったさまざまなメニューを今後も展開していきます。



《コンセプト・第一弾商品に関するプレスリリース》

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000021.000064061.html>



9月10日より販売開始した、シリーズ第一弾の「SaboREDたっぷりキーマカレー」

本件に関する
お問い合わせ先

〒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19階
株式会社グリーンハウスフーズ 広報・IR室 萩原樹里
e-mail: j-hagiwara@ghf.co.jp tel: 03-3379-1249

▼とんかつ新宿さぼてん 公式サイト
<https://shinjuku-saboten.com/>

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Twitter
twitter.com/shinjukusaboten

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram
<https://instagram.com/shinjukusaboten>