

さぼてんこだわりの逸品で明日の食卓もご提案するレトルト商品、「一品逸品」新登場
第一弾「SaboREDたっぷりキーマカレー」を9月10日から全国で販売
さぼてんだけのブランドポークを贅沢に使った旨味をお手軽に

株式会社グリーンハウスフーズが運営する「とんかつ新宿さぼてん」は、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で毎日の食卓をサポートする新ブランド「一品逸品(いっぴんいっぴん)」シリーズを新たに展開します。「一品逸品」は、電子レンジで温めるだけで簡単にお楽しみいただけるレトルトパウチ商品。第一弾の「SaboRED(サボレッド)たっぷりキーマカレー」を、9月10日(金)から全国のさぼてん店舗で販売開始します。



■食卓の“もう一品”への新提案、「一品逸品」

「一品逸品」は、『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、がコンセプトのさぼてん初のレトルトパウチ商品ブランド。さぼてんならではのブランドポークなどの食材を使い、バラエティに富んだメニューをご提案します。電子レンジで温めていただくだけで、とんかつを中心とするさぼてんの総菜にプラスオン、また、お手軽にいつでもさぼてんの味わいをお楽しみいただけるラインアップを目指します。



■シリーズ第一弾はさぼてんブランドポークの旨味が楽しめる「SaboREDたっぷりキーマカレー」

さぼてんでしか食べられない、人気の「SaboRED」。生ハム用のポークとして流通しているスペイン産の純粋デュロックポークを使用し、2018年より国内のチェーン店で初めて販売を開始しました。この「純粋デュロックポーク」を贅沢に使用した「SaboREDたっぷりキーマカレー」は、ポーク自体の濃厚な旨味を活かしたまろやかな味に仕上げました。

■第二弾は、さぼてんロングセラーの「三元麦豚」を使用した2商品

「一品逸品」第二弾は、さぼてんの定番、ロースかつに使用する「三元麦豚」と野菜と一緒に味わえる「ほっくり美味しい肉じゃが」、
「三元麦豚のとん汁」の2商品。11月からの販売を予定しています。「さし、きめ、しまり」のバランスが理想的な「三元麦豚」は野菜や信州味噌との相性も抜群です。



ほっくり美味しい肉じゃが

三元麦豚のとん汁

■「アレンジメニュー」をさぼてん公式Instagramでも公開！

食卓のシーンへの新たなご提案「一品逸品」。「SaboREDたっぷりキーマカレー」は、“キーマカレー”としてお楽しみいただけるのはもちろんのこと、さぼてんの「海老フライ」、「北海道コロッケ」、「ひとくちヒレかつ」との相性も良く、旨味たっぷりの“ソース”としてもお楽しみいただけます。



SaboREDたっぷりキーマカレー



卵のせアレンジ例

また、このたび、さぼてんでは公式Instagramを開設。さぼてんデリカの新商品情報、ご家庭で気軽にお楽しみいただけるレシピやレストランのメニュー情報などを順次発信していく予定です。豊富なアレンジが可能な「SaboREDたっぷりキーマカレー」の美味しい召し上がり方もご紹介しています。公式Twitterと併せて、ぜひご覧ください。

《公式Instagram プロフィールリンク》

<https://instagram.com/shinjukusaboten>

《公式Twitter リンク》

twitter.com/shinjukusaboten

【SaboREDたっぷりキーマカレー 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 : 9月10日(金)～通年販売予定

■内 容 : 160g/袋

■価 格 : 420円 (税込価格)

■商品 ページ : <https://shinjuku-saboten.com/campaign/keema-curry/>



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
@shinjukusaboten

▼とんかつ新宿さぼてん 公式Instagram
shinjukusaboten