



ご家庭向けに進化した「さぼてん」のカレーが新登場

「とんかつ専門店のスパイスカレー」を期間限定販売

低脂質で糖質も控えめ、「さぼてんのかつ」の味わい引き立つカレーをお手軽に

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」では、全国のデリカ店舗にてレトルトカレーの
新商品、「とんかつ専門店のスパイスカレー」を3月20日(土)から9月末までの期間限定で販売します。



「さぼてんのかつ」の味わいが引き立つカレーが、ご家庭向けに新登場。「とんかつ専門店のスパイスカレー」は、味に加え、健康にも配慮した低脂質で糖質控えめなレトルトカレー。とんかつ専門店ならではのヘルシーで本格的なかつカレーをご自宅でお手軽にお召し上がりいただけます。

■「さぼてんのかつ」に合う！おいさが進化

「とんかつ専門店のスパイスカレー」は、「さぼてんのかつ」とのベストマッチを追求。サクサクのパン粉の甘みや肉の柔らかな旨味を引き立てるブラックペッパーの爽やかな辛みを効かせた、独自配合の香辛料で少し辛めでスパイシーな味わいに仕上げました。

■脂質3.1g！糖質も抑え、ヘルシーさが進化

「とんかつ専門店のスパイスカレー」は健康にも配慮。脂質は3.1g*（1人前1袋：180g）、糖質も控えめな一品でヒレかつはもちろん、ロースかつカレーでも、ヘルシーにお召し上がりいただけます。

*栄養分析値より

■スタンディングパウチで簡単調理

「さぼてんのかつ」にマッチしたカレーの発売に際し、パッケージをレストランの味わいを感じさせるデザインのスタンディングパウチで作成。調理時間はパウチのままお湯で温めて3～5分。カレーが大好きなご家族の急なリクエストにも、「さぼてんのかつ」があればヘルシーでおいしいとんかつ専門店の味わい豊かな旨辛なかつカレーを簡単に作るができます。

「とんかつ専門店のスパイスカレー」は、9月末までの期間限定販売。この機会に、ご自宅で召し上がれるさぼてんのかつカレーをぜひお買い求めください。

「とんかつ新宿さぼてん かつ」×「とんかつ専門店のスパイスカレー」で自分好みのカレーをご家庭で
とんかつ新宿さぼてんの商品との組み合わせで、カレーのスパイシーさと、サクサクのパン粉の甘味が絡み合い旨辛を
味わえます。ぜひ自分好みのアレンジカレーをお楽しみください。

■ アレンジ例



ひとくちヒレかつ×とんかつ専門店のスパイスカレー
で手軽かつカレー！

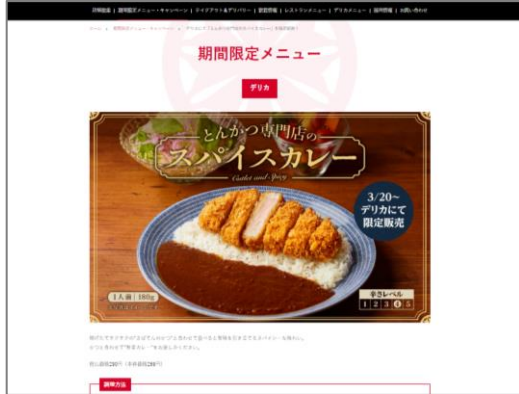


エビフライ×イカフライ×とんかつ専門店のスパイスカレー
でシーフードフライカレー！

※写真はイメージです

さぼてん公式サイトで紹介中です。

URL : <https://shinjuku-saboten.com/campaign/spice-curry/>



【とんかつ専門店のスパイスカレー 商品概要】

- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん デリカ店舗
- 販売期間 : 3月20日(土)～9月末予定
- 価格 : 290円 (税込価格)

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
[@shinjokusaboten](https://twitter.com/shinjokusaboten)