

## 4月1日から全国のレストランのグランドメニューをリニューアル チェーンレストラン初、「秋田県産 純穂豚ロースかつ」を新発売 東北の飼料米で育った国産ポークを3種の御膳で

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、4月1日から全国のレストラン店舗のグランドメニューをリニューアル。

チェーンレストランでは初となる「秋田県産 純穂豚(じゅんすいとん)ロースかつ」の販売を開始します。



1966年12月のレストラン1号店開店からまもなく55周年を迎える「とんかつ新宿さぼてん」では、4月1日(木)より全国のレストラン店舗のグランドメニューをリニューアル。じっくりと一定の温度で熟成させた「熟成三元麦豚」、スペイン産の希少な生ハムのポークをとんかつに使用したプレミアムポーク「赤毛のデュロック SaboRED(サボレッド)」のさぼてん「至高のロース」のラインアップに、新登場の国産ポーク「秋田県産 純穂豚」が加わります。

「秋田県産 純穂豚」は豊かな自然の中で、東北の飼料米\*を給餌され、のびのびと育った秋田生まれの銘柄ポーク。白くあっさりとした甘みのある脂と柔らかい肉質が特徴で、「熟成三元麦豚」や「赤毛のデュロック SaboRED(サボレッド)」のロースかつとも異なる味わいをお楽しみいただけます。

\*大粒の品種の多収量米を10%配合

さぼてんでは、この「秋田県産 純穂豚ロースかつ」の3種の御膳を新発売、「秋田県産 純穂豚ロースかつ 御膳」のほか、さぼてん定番のひとくちヒレかつや大海老フライを盛り合わせた「秋田県産 純穂豚ロースかつ ひとくちヒレかつ 御膳」と「純穂豚ロースかつ 大海老フライ 御膳」をお選びいただけます。

### ■食料自給率向上にも貢献

「秋田県産 純穂豚」に給餌される飼料米の一部は、牧場の堆肥(たいひ)物を肥料にする循環型の農業形態で育てられたもの。純穂豚の生産と消費は、米の生産基盤や日本の食文化を守り、日本の食料自給率向上にもつながります。

専門店ならではの至高のロースに新たに加わったさぼてんの新しい国産ロース、「秋田県産 純穂豚」をさぼてんレストランで、ぜひご賞味ください。

## 【商品概要】

### <秋田県産 純穂豚ロースかつ 御膳>

- 概要 : 秋田県産 純穂豚ロースかつ 130g
- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん レストラン店舗
- 販売開始 : 4月1日(木)～
- 価格 : 税込価格 1,550円 (本体価格1,410円)  
※店舗により価格が異なる場合がございます



### <秋田県産 純穂豚ロースかつ ひとくちヒレかつ 御膳>

- 概要 : 秋田県産 純穂豚ロースかつ 130g、  
ひとくちヒレかつ 1枚
- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん レストラン店舗
- 販売開始 : 4月1日(木)～
- 価格 : 税込価格 1,800円 (本体価格1,637円)  
※店舗により価格が異なる場合がございます



### <純穂豚ロースかつ 大海老フライ 御膳>

- 概要 : 秋田県産 純穂豚ロースかつ 130g、  
大海老フライ 1本
- 販売店舗 : 全国のとんかつ新宿さぼてん レストラン店舗
- 販売開始 : 4月1日(木)～
- 価格 : 税込価格 1,850円 (本体価格1,682円)  
※店舗により価格が異なる場合がございます



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17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](mailto: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