

“お嬢サバ” 解禁！

週末限定！ SABAR店舗 先行販売開始のご案内

—— 販売開始日：2020年9月11日(金)～ 金・土・日の週末限定 ——
SABAR店舗にて <https://sabar38.com/>



お嬢サバついに解禁！いち早く食べられるのはSABAR店舗だけ！！

さば料理専門店「SABAR」を運営する株式会社SABAR(本社：大阪府豊中市／代表取締役社長：右田孝宣 以下SABAR)は、このたび、週末限定で、2020年9月11日(金)から“お嬢サバ”の販売を開始いたします。

SABARは、兼ねてより西日本旅客鉄道株式会社(以下、JR西日本)とタッグを組んで、お嬢サバの魅力を発信してまいりました。毎年3月8日「サバの日」を解禁日と設定し、飲食店を通じ、多くのお客様にこの時期ならではの味覚をお楽しみいただいておりますが、今年は新型コロナウイルスの影響もあり、解禁が延期となっております。そのため、お嬢サバもすくすくと育ち、例年にも増して脂ののりが抜群の美味しい“お嬢サバ”が出来上がりました。

そんなお嬢サバをいち早くお届けいたしたく、SABAR店舗が先行して販売いたします。

また、広島、岡山、栄、岐阜のSABAR店舗では、お嬢サバ初上陸ですので、是非この機会に“お嬢サバ”をお楽しみいただけましたら幸いです。

概要は以下のとおりです。

【「お嬢サバ SABAR店舗先行販売」概要】

販売期間	2020年9月11日(金)～ 金・土・日の週末限定 ※ 店舗により営業時間が異なりますのでご注意ください。 ※なくなり次第終了いたします。
SABAR 提供店舗	<ul style="list-style-type: none"> ・大阪阪急三番街店 / tel.06-6131-9138 ・大阪南森町店 / tel.06-6354-8238 ・京都烏丸店 / tel.075-754-8738 ・神戸元町店 / tel.078-332-3938 ・東京GEMS大前店 / tel.03-6435-9438 ・東京銀座店 / tel.03-6264-5638 ・鯖街道 小浜田烏店 / tel.0770-54-3338 (※小浜田烏店は、9月13日(日)より開始。土・日のみとなります。) ・SABAR+by TOYOKANKO広島国際通り店 / tel.082-240-5050 ・SABAR+岡山店 / tel.086-230-4138 ・SABAR+栄店 / tel.052-261-4138 ・SABAR+岐阜店 / tel.058-265-1138

【コースメニュー】

★お嬢サバ・とろさば食べ比べコース 一人様3,800円(税別)
全9品の大満足コース！

<内容>

1. SABAR のサバ缶お通し
2. お嬢サバととろさばのお造り食べ比べ
3. さばのアンチョビ!? とろさばのへしこ大根きゅうり
4. 天然とろさばの塩焼き
5. あぶりしめさばの薬味まみれ和風サラダ
6. 秘伝のたれでいただくさばの天ぷら
7. お嬢サバの手まり寿司2種盛り
8. 芳醇香のさば出汁スープ
9. さっぱりCA VA ソルベ



お嬢サバ
提供メニュー

【アラカルトメニュー】

いろいろ楽しみたい方はこちら！

- ★SABAR一押し！
お嬢サバの姿造り（※要予約） 3,800円(税別)
- ★毎年恒例人気の食べ比べ！
お嬢サバ・とろさば食べ比べ(各4貫) 1,680円(税別)
- ★もうちょっと食べたいそんな時は！
お嬢サバのお造りハーフ(7貫) 1,980円(税別)
- ★さば寿司やがこだわった！
お嬢サバのおたわむれ・手まり寿司(2貫) 580円(税別)
- ★ゆず味噌の香りが鯖をひきたてる！
お嬢サバの火遊び(あぶり柚子味噌手まり寿司) 680円(税別)



お問合せ

SABAR各店舗までお問い合わせください。

◆鳥取生まれの箱入り娘“お嬢サバ”について

お嬢サバは、鳥取県で完全養殖の稚魚を地下海水を使って陸上養殖した、寄生虫が付きにくく、安心して新鮮なまま生で食べられる世界でも希少な真鯖です。

鳥取県を代表する貴重なブランドサバで、箱入り娘のように大切に育てられたことから“お嬢サバ”と名付けられました。

身は驚くほどに美しく、青魚特有の臭みもなく上質な脂が味わえます。

鳥取生まれの箱入り娘

お嬢サバ

※本件に関するお問い合わせは下記までお願いします。

問合せ窓口：株式会社 SABAR 広報部 石川

Mail: ishikawa@torosaba.com Tel: 06-6335-2204

住所：大阪府豊中市庄内東町1-7-33-401