



“ぐーばーぐ”に、デニーズが開発した新食材登場！

“オリーブポーク”メニュー販売開始

ハンバーグ専門店“ぐーばーぐ”(株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 本店:東京都千代田区)では、2013年7月19日(金)より、デニーズが独自に開発した新食材“オリーブポーク”を使用し、ポークの旨みを活かしたぐーばーぐならではの仕立てで販売致します。

【新メニューご紹介】

デニーズが開発した新食材“オリーブポーク”

「食べることで“元気に！キレイに！”」をテーマに、デニーズが独自に開発した新食材“オリーブポーク”。健康面でも美容面でも効果的とされる“オレイン酸”の豊富な「オリーブ」に注目し、オリーブの実から採れるオリーブオイル入りの特別配合飼料で飼育しました。“オリーブポーク”は、特別配合飼料を与えていない豚と比べ、脂肪中オレイン酸含有量が高く、脂肪融点が低いため、口解けの良い、柔らかい食感が特長です。



オリーブポークのグリル ～こだわり2色ソース 990円

オリーブポークのロース肉を、クリームチーズ、チェダー、ゴルゴンゾーラをブレンドした「チーズソース」とコクのある「旨 Demi ソース」の2色のソースでお召し上がり頂く一皿。2種類のソースがオリーブポークの旨みを引き立てる、味わい深い一品です。

※アリオ上田店、アリオ亀有店、アリオ鷺宮店、アリオ上尾店は販売内容が異なります。
オリーブポークのグリル～こだわり2色ソース
ごはんと味噌汁(又は十八穀パン)、生ハムサラダつき 1,320円

【アリオ上田店、アリオ亀有店、アリオ鷺宮店、アリオ上尾店のみ販売】

オリーブポークのグリル～黒酢生姜ソース ごはん味噌汁(又は十八穀パン)、生ハムサラダつき 1,270円

生姜を効かせた黒酢ソースをソテーした玉ねぎに浸み込ませ、こんがり焼き上げたロース肉にたっぷりかけたオリーブポークのグリル。黒酢ソースはマイルドな甘味とほどよい酸味が絶妙な味わいで、ポークとの相性も抜群です。



※価格は税込でございます。

以上