



報道関係各位

2014年6月23日
株式会社鯖や

土用の丑は「サバ」に任せろ！「サバ重」「サバのかば焼き」デビュー！

とろサバ料理専門店「SABAR（サバー）」天満店

7月15日（火）オープン

～ 八戸直送の超新鮮な「とろさば」を、メニューごとに、その場でサバきます！～

鯖寿司専門店の株式会社鯖や（所在地：大阪府豊中市／代表：^{みぎた こうすけ}右田 高有佑）は、とろさば料理専門店「SABAR（サバー）」天満店を、7月15日（火）に大阪・天満にオープンいたします。今年1月に1号店を大阪市福島区に開店し、好評につきこのたび2店舗目の出店となります。

「SABAR」は、八戸直送の新鮮な「とろさば」を使ったメニューのみをご提供するとろさば専門店です。とことんまで素材にこだわり、脂ののりが抜群でとろけるように美味しいとろさば料理をご提供します。

◆土用の丑は「サバ」に任せろ！「サバ重」「サバのかば焼き」デビュー！

とろさばを使って「サバ重」「サバのかば焼き」を作りました。絶滅危惧種に指定されたウナギに代わり、ヘルシーなサバで猛暑を乗り切ってほしいという思いから生まれた新メニューです。

◆超新鮮な「とろさば」を、メニューごとに、その場でサバきます！

店内に並べられた新鮮なサバ丸ごと1匹を、お好きなメニューに、その場でサバいて調理する「とろさば1匹まるごと食べ尽くしメニュー」が新登場します。

概要は、以下のとおりです。



サバ検定も実施している“サバ博士”こと右田 高有佑社長
「サバ重」「サバのかば焼き」で、土曜の丑“ウナギ市場”に殴り込み！

プレスプレビューは、7月11日（金）13時より実施する予定です。



とろさば料理専門店「SABAR」2号店概要

- ◆店名 とろさば料理専門店「SABAR」天満店
- ◆オープン日 2014年7月15日（火）
- ◆営業時間 AM11:38～PM11:38（オーダーストップ11:00）
※定休日：日・祝日
- ◆所在地 大阪市北区天神橋3-11-4
TEL：06-6353-6338
URL：<http://sabar38.com/>
- ◆座席数 1F23席 2F15席 計38席（3さ8ば）
- ◆主なメニュー サバ重 780円
サバのかば焼き 780円
その他、さば（3さ8ば）にかけて38種類のサバ料理。

※とろさば1匹まるごと食べ尽くしメニュー

店内でお好きな鯖を選んで頂き、1g3円で販売、その場でサバきます。

- ①とろさばお刺身
- ②とろさば薫焼き
- ③とろさば韓国鉄板焼き
- ④とろさばあんかけ唐揚げ
- ⑤とろさばすき焼き
- ⑥とろさばハワイアンガーリックステーキ
- ⑦とろサバギョプサル
- ⑧とろさばしゃぶしゃぶ

上記8種類の料理から、お好きなメニューを2品選び、その場でサバき、その場で調理！

＜本件に関するお問い合わせは、下記までお願いします＞

株式会社鯖や 右田 高有佑（みぎた こうすけ）
TEL：06-6335-2204 携帯：090-9168-0361
Mail：sabaya@torosaba.com