

### 1. たまたまさばキム

Onion, oatz, kinohi and SABA salad

480円  
(税込 528円)

# さばキム 2025

夏を元気に!キレイに!

居酒屋で一番人気の  
ピザ系メニュー。  
キムチの旨さと酸味が  
ぴったりです

とろとろ  
納豆

キムチ  
おすすめ



### 2. ブルコキ風さばキム PIZZA

SABA and kimchi pizza bulcoo style

780円  
(税込 858円)



MARUHA NICHIRO

### さば缶 × キムチ = さばキム!

腸内の活力をもっと知ってもらおうべく、  
老舗メーカー「マルハニチロ」とSABARが  
強カタック! “夏を元気に!キレイに!”を  
テーマに発酵食品と組み合わせた  
限定メニューをお届けします



### さば缶はエライ!

さばの栄養を丸ごと閉じ込めています!  
たんぱく質に必須脂肪酸のDHAやEPA、  
骨ごと食べられるからカルシウムまで摂れる!

### 発酵食品とも相性抜群!

キムチ・納豆と好相性♡  
腸活にもおすすめの最強コンビ!  
味も栄養もパワーアップ間違いなし!



食料 × タンパク質の  
新発想! サバとキムチで  
ポテサラ感覚

### 3. さばキムポテサラ

SABA and kimchi potato salad

420円  
(税込 462円)



材料をお客様が  
選べて、海苔にまいて  
食べるスタイル

### 4. さばキム納豆の海苔巻きおつまみ

Natto, kimchi and SABA with seaweed snack

580円  
(税込 638円)



山形産の郷土料理  
「ひっぱりうどん」

### 5. さば納豆ひっぱりうどん

SABA and natto udon

1180円  
(税込 1286円)



MARUHA NICHIRO

缶のつたサバを、素材をかいて極簡単に仕上げました。  
骨までやわらかく柔らかいサバの美味しさをまるごと味わえます。  
そのままでも、さまざまな料理の素材としても美味しくお召し  
あがりいただけます。DHA、EPAなどの栄養素が手軽にとれます。

発酵しきり  
コキチ



マルハニチロ  
腸活レシピサイト



マルハニチロ  
公式 X

※あしらひなどは仕入れによって変わることがあります。 ※漁店の提供メニューでは「さば、くるみ、小豆、卵、乳」を使用しています。詳しくはスタッフにおたずねください。