

本日 11 時に報道発表いたしましたニュースリリースにて、2 項の「メンフィス チキン BBQ」と「メンフィス ポーク BBQ スペアリブ」の商品写真に相違がございました。正しくは、以下の通りです。大変ご迷惑をおかけし、深くお詫び申し上げます。

報道関係者各位



2022 年 2 月 18 日

ロイヤルホールディングス株式会社

**本格的なアメリカンスタイルの BBQ をシズラーで
「American BBQ Fair 第 1 弾～テキサス×メンフィス～」2 月 25 日(金)より開催**
後援：アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）
協賛：米国食肉輸出連合会（USMEF）、米国ポテト協会（Potatoes USA）

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社は、サラダバー & グリルレストラン「シズラー」全店にて、「American BBQ Fair 第 1 弾～テキサス×メンフィス～」を 2 月 25 日（金）より開催します。

シズラー公式 HP <https://www.sizzler.jp/news/>

■アメリカ 4 大 BBQ

BBQ の聖地であるアメリカの BBQ は、日本人が考える「野外での焼肉」とは一味異なり、大きい肉塊を長時間かけてじっくりと焼き上げるスタイルです。州や地域によって、調理法もソースの種類も様々存在し、その中でも「メンフィス」「テキサス」「カンザスシティ」「ノースカロライナ（東部および西部）」の 4 つの地域の BBQ は「アメリカ 4 大 BBQ」として知られています。今回、シズラーでは、この 4 大 BBQ を「American BBQ Fair」と銘打って、2 回に分けてフェアを開催します。

第 1 弾では「テキサス」と「メンフィス」の BBQ を紹介します。テキサススタイルの「ビーフ BBQ 骨付きショートリブ」は、テキサス出身のピットマスター*がスモークした、本場の味をご用意しました。メンフィスからは、ウェットタイプの「BBQ ポークスペアリブ」と、スパイスをふんだんに使ったスパイシーな「骨付きチキン BBQ」をご紹介します。付け合わせには、オーク材で燻したスモークソーセージとスモークベーコン、米国産のポテトをケイジャンパウダーに絡めたスパイシーなフライドポテトを合わせました。

なお、今回の「American BBQ Fair 第 1 弾～テキサス×メンフィス」は、アメリカ大使館農産物貿易事務所（ATO）のご後援、米国食肉輸出連合会（USMEF）、米国ポテト協会（Potatoes USA）にご協賛いただき開催いたします。

*バーベキューを料理する専門の技術を持つ職人のこと。

<American BBQ Fair 第 1 弾 テキサス×メンフィス販売概要>

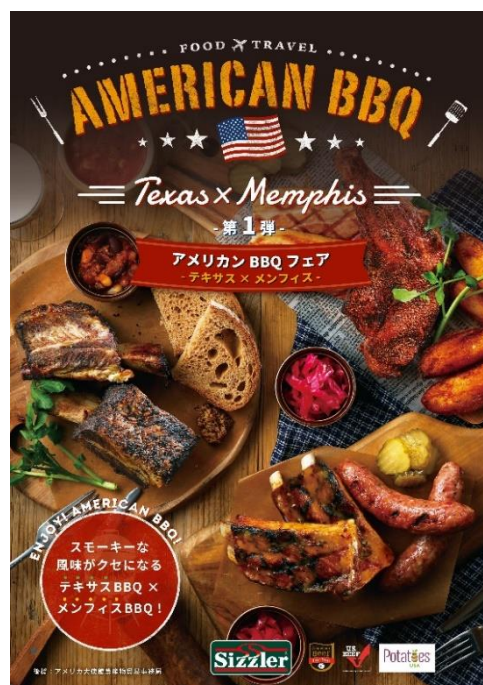
販売期間：2022 年 2 月 25 日（金）～4 月 20 日（水） ※終了時期は変更になる場合がございます。

販売店舗：シズラー全 10 店舗 新宿三井ビル店、桜新町店、三鷹店、府中店、大塚駅前店、アクアシティお台場店、東京ドームホテル店、押上店、東京国際フォーラム店、ランドマークプラザ店

※営業時間は都度変更する場合がございます。ホームページにてご確認ください。<https://www.sizzler.jp>

※シズラー 桜新町店は、3 月 13 日（日）～3 月 17 日（木）まで改装の為、休業いたします。

シズラーは、1958 年にアメリカ・カリフォルニア州創業、1991 年に日本に上陸し、現在国内で 10 店舗を展開しているサラダバー & グリルレストランです。サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、サラダ、タコス、デザート、ドリンク等 70 種類以上のバラエティ豊かなラインナップを取り揃えています。ナチュラルでヘルシーなサラダバーと一緒に、「American BBQ Fair」をお楽しみください。



<本件に関するお問い合わせ先（報道関係）>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL：03-5707-8852 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

■第1弾 テキサス×メンフィス BBQ

米国の中でも良質な牛肉の産地として知られているテキサス州では、ビーフの BBQ が主流です。そのコンセプトは「Low & Slow（低温・長時間）」。ガスや電気は一切使用せず、薪を燃やした煙のみで、低温で長時間かけて調理します。そのため、表面が真っ黒になるのもテキサス BBQ の特徴。じっくりと焼き上げているため、柔らかくスモーキーな仕上がりが特徴です。

メンフィス BBQ からは、2 品ご紹介します。テネシー州メンフィスでは、100 店以上もの BBQ ハウスが立ち並び、ポークを使用するのが主流です。BBQ のスタイルは 2 種類あり、焼き上げた後にソースをたっぷり塗って仕上げるウェットタイプと、スパイスに一晩漬け込みこんがり焼き上げるドライタイプがあります。今回は、マスタードをベースにしたソースを塗って仕上げた、ウェットタイプの BBQ をご用意しました。また、みつせ鶏の骨付きもも肉に、複数のスパイスをふんだんに塗り込んでスパイシーに焼き上げた、チキン BBQ もご紹介いたします。チキン BBQ は、テネシー州ナッシュビルで地元の味として人気のある、ナッシュビルホットチキン**をイメージしました。

**スパイスをふんだんに使用した、ナッシュビル地域の名物の辛いフライドチキンのこと。

商品概要



テキサス ビーフ BBQ 骨付きショートリブ

サラダバー2名様分付	9,980 円(税込 10,978 円)
サラダバー3名様分付	11,980 円(税込 13,178 円)
サラダバー3名様分付	13,980 円(税込 15,378 円)

低温・長時間（Low & Slow）で、柔らかく仕上げた骨付きのビーフリブ。塩コショウのシンプルな味付けで、じっくりとビーフの美味しさを引き出しました。ピクルスで味の変化を付けながら、お楽しみください。



メンフィス チキン BBQ

サラダバー2名様分付	7,980 円(税込 8,778 円)
サラダバー3名様分付	9,980 円(税込 10,978 円)
サラダバー3名様分付	11,980 円(税込 13,178 円)

みつせ鶏の骨付きもも肉に、パプリカパウダーやケイジャンパウダー、クミンなどの複数のスパイスを塗り込んだあと、オーブンでじっくりと焼き上げました。



メンフィス ポーク BBQ スペアリブ

サラダバー2名様分付	8,980 円(税込 9,878 円)
サラダバー3名様分付	10,980 円(税込 12,078 円)
サラダバー3名様分付	12,980 円(税込 14,278 円)

マスタードをベースに黒糖やピネガーを加えたメンフィスの BBQ ソースは、甘さと辛さのバランスが絶妙です。メンフィス BBQ を塗って、こんがり焼き上げたポークリブをお楽しみください。

アメリカの食文化をプレミアムサラダバーでも楽しめる

ご来店いただく全てのお客様に「American BBQ Fair 第1弾」を体験していただきたいの思いから、プレミアムサラダバーにもアメリカの食文化を楽しめるメニューを2品（サラダ・スープ）をご用意しました。グリル料理とご一緒に、前菜からメイン、スープまでフルコースで「American BBQ Fair」をお楽しみください。

次回予告 「American BBQ Fair 第2弾～カンザスシティ×カロライナ」

第2弾では、カンザスシティの BBQ とノースカロライナ・サウスカロライナの BBQ をご紹介いたします。

第2弾ではどんな BBQ が登場するのかご期待ください。

販売予定日：2022年4月28日（木）～6月30日（木）

