

『DRIVE ACROSS AMERICA』第7弾 アリゾナ州「フラッグスタッフフィッシュ☆ライダー」登場 ～キャットフィッシュフライをハンバーグの上にドーン！～

ロイヤルホスト株式会社が展開するステーキ・ハンバーグ・サラダバーのファミリーダイニング「カウボーイ家族」は、2016年4月より開始した企画、『DRIVE ACROSS AMERICA』の第7弾メニューを1月24日(火)から販売いたします。第7弾メニューもカウボーイ家族ならではのアメリカらしいダイナミズム溢れるハンバーグが登場します。

■ ワイルドな盛り付けの「キャットフィッシュフライ×ハンバーグ」は、さっぱりしたサルサソースで！

イリノイ州シカゴからスタートした、ルート66を辿るアメリカ横断の旅も、アリゾナ州に入りました。商品名となっている「フラッグスタッフ」はアリゾナ州の北部に位置し、アメリカンニューシネマをはじめとする数々の映画の舞台となった場所で、古き良きアメリカの空気感が生きている街です。

今回登場するメニューは、映画『イージー☆ライダー』に出てくるバイクの型のひとつである「チョッパー」と、アリゾナ州の観光地グランドキャニオンにある展望橋アトラクション「スカイウォーク」をモチーフとしています。ハンバーグの上にアメリカ南部の家庭料理に欠かせない「キャットフィッシュ」のフライを大胆にのせました。その上にアリゾナ州の定番であるメキシコ料理に使われるサルサソースをトッピング。第7弾メニュー『フラッグスタッフフィッシュ☆ライダー』は、サクツとした食感のフライとジューシーなハンバーグが一緒に楽しめます。ぜひ、お試しください。



「スカイウォーク」がモチーフの
キャットフィッシュフライをドーン！
とトッピング



グランドキャニオンの
展望橋アトラクション「スカイウォーク」

第7弾メニュー アリゾナ州 『フラッグスタッフフィッシュ☆ライダー』
1,649円(税込 1,780円)

【販売概要】

■ 第7弾メニュー アリゾナ州 『フラッグスタッフフィッシュ☆ライダー』

販売期間：2017年1月24日(火)～2017年2月14日(火) (予定)

販売店舗：全国のカウボーイ家族・カウボーイファミリー36店舗

キャンペーンサイト：<http://www.cowboy-family.jp/campaign/> (『DRIVE ACROSS AMERICA』キャンペーンサイト)

<本件に関するお問い合わせ先>

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

株式会社ブラップジャパン 担当 横山、齋藤、向井
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.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

■『DRIVE ACROSS AMERICA』～ルート66を辿るアメリカ横断の旅～

～年間を通じて1つのテーマの下、メニューを開発・提供するカウボーイ家族初の試み～

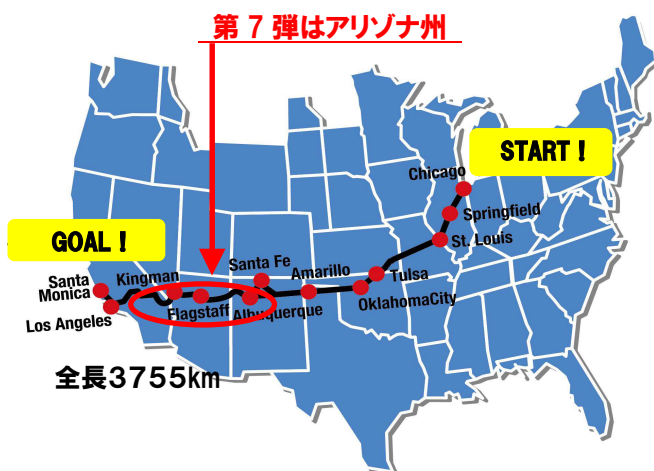
アメリカ合衆国の東西を結ぶ国道「ルート66」を辿るアメリカ横断の旅をテーマに、「我が家で美味しく、楽しく、エキサイティング」というカウボーイ家族のコンセプトを体現した企画。「カウボーイ家族」ならではのアメリカン・ダイナミズム溢れるボリューム満点のオリジナルメニューが続々登場します。2016年4月から約1年かけて、イリノイ州シカゴからカリフォルニア州サンタモニカまでの全8州の名物料理や食文化を“カウボーイ家族スタイル”にアレンジしてご提供します。年間を通じて1つのテーマの下、メニューを開発・提供する、カウボーイ家族初の試みです。

〈ルート 66 とは〉

1926年に創立されたアメリカ合衆国を横断する国道「ルート 66」。イリノイ州シカゴからカリフォルニア州サンタモニカまでの8州を結んでいます。数多くの映画や小説、音楽に登場、様々なアメリカンカルチャーが生まれました。「マザーロード」とも呼ばれ、今もアメリカの人々に愛され続けています。



TM & © Ingram Co., Ltd.



第8弾
カリフォルニア州

＜第8弾予告＞
カリフォルニア州「シェフ・ジュンズ」スペシャル
カリフォルニアスタイル」を2月下旬から販売！

【「カウボーイ家族」概要】

店舗数：36店舗(2017年1月11日時点)
業態：ステーキ・ハンバーグ・サラダバー
コンセプト：「我が家で美味しく、楽しく、エキサイティング」
URL：<http://www.cowboy-family.jp/>



＜カウボーイ家族のこだわり＞

- メイン食材のステーキとハンバーグは、米国農務省(USDA)が設ける品質基準よりも厳しいアンガス牛認定制度をクリアした「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)」を使用
※一部店舗で CAB 以外のアンガス牛を使用
- ステーキ用肉は、30日以上チルド熟成させることで牛肉の旨味を引き出し、店舗の肉専用ルーム「ブッチャー・ルーム」でコックが丁寧に1枚ずつカット。
- フレッシュ野菜、デリ、カレー、デザート、ソフトクリームなど20種類以上が楽しめるサラダバー
- カントリー調をイメージした店内でカウボーイ・カウガールが明るくお出迎え

今後も質の高い肉料理や充実したサラダバーを提供し、我が家のホームパーティーにお招きしたようなサービスで、地域の皆様楽しんでいただけるレストランとなるよう努めてまいります。



カウボーイ・カウガールが明るくお出迎え



肉は、コックが1枚ずつ丁寧に店内でカット



20種類以上楽しめるサラダバー