

テイスタブル

**ロイヤルホールディングス、双日および Tastable 3社が共創  
大豆ミート「NIKUVEGE(ニクベジ)」を使用した新メニューが  
ロイヤルホストのグランドメニューに登場**

～残した料理を持ち帰る「mottECO (モtteコ)」の取り組みをロイヤルホスト全店に拡大～

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が展開する「ロイヤルホスト」は、ロイヤルホールディングス株式会社、双日株式会社およびユニテックフーズ株式会社（※1）が2022年1月に業務提携して進めている、サステナビリティに配慮した大豆ミート「NIKUVEGE（ニクベジ）」を使用した新メニューを、2022年7月20日（水）からグランドメニューとして提供開始します。



「NIKUVEGEタイ風スパイシーライスプレート」



「mottECO」専用容器イメージ

※写真はイメージです。

今回提供を開始するのは「NIKUVEGEタイ風スパイシーライスプレート」です。動物性原料不使用の大豆ミート「NIKUVEGE」をご飯と相性の良いスパイシーなタイ風炒めにして、サラダとワンプレートに盛り付けました。健康志向の高まりで注目される菜食を選択される方に限らず、まだ大豆ミートを召し上がったことがない方にも美味しくお召し上がりいただくことで、食の世界を広げることを目指していきます。

また、2022年7月13日(水)よりロイヤルホスト全店舗において、環境省が進める「mottECO(モtteコ)」の導入モデル事業として、食品ロス削減に取り組んでまいります(※2)。具体的には、お客様が食べ切れない料理のお持ち帰りをご希望された場合、環境に配慮した共通の専用容器をお渡しし、お持ち帰りいただくものです。

ロイヤルホストは、2020年10月から、残された料理のお持ち帰りを希望されるお客様へお持ち帰り用容器をご用意する取り組みを行ってまいりました。環境省から「mottECO」が発信されたことを受け、2021年5月より一部店舗において「mottECO」専用容器とともに導入、普及促進を図っており、2022年度の取組みではさらに店舗数を全店に拡大しました。このモデル事業に全店舗で参画することで、従業員はさらに食品ロス削減の仕組みづくりや啓発に取り組み、お客様には美味しく残さず食べることで、または食べきれない場合はお持ち帰りいただきご自宅などでも楽しみいただけるというメッセージをお伝えし、食品廃棄の課題解決に取り組んでまいります。

ロイヤルグループでは、将来にむけた食肉等の調達課題や環境負荷を低減させるサステナブルな食品の使用や食品ロス削減など、事業を通じた社会課題解決とステークホルダー全体の持続的成長の両立を実現するため、事業活動とCSR活動を両輪としたサステナビリティ経営に取り組んでまいります。

(※1) 2022年1月20日に、ロイヤルホールディングス株式会社、双日株式会社、ユニテックフーズ株式会社の3社で戦略的業務提携基本合意書を締結しました。NIKUVEGEをはじめとする植物肉事業は、ユニテックフーズ株式会社の子会社である株式会社Tastable（テイスタブル）が展開しております。

(※2) 2022年6月1日当社発信「食品ロス削減の取組み 企業、業種の垣根を超えて拡大～環境省の「mottECO（モtteコ）」導入モデル事業」に採択～ [https://www.royal-holdings.co.jp/release/0ef2de74973a1f23f1f5c05aa85289d4\\_1.pdf](https://www.royal-holdings.co.jp/release/0ef2de74973a1f23f1f5c05aa85289d4_1.pdf)

## ■ NIKUVEGE(ニクベジ) タイ風スパイシーライスプレート 販売概要

販売期間：2022年7月20日(水)～

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト214店舗(病院店舗、空港店舗を除く)

※一部店舗では価格が異なります。



※写真はイメージです。

### NIKUVEGE (ニクベジ) タイ風スパイシーライスプレート 1,380円(税込1,518円)

動物性原料不使用の大豆ミート「NIKUVEGE(ニクベジ)」をオイスターソース、ナンプラーなどを用いてご飯と相性の良いスパイシーなタイ風炒めをしました。サラダとワンプレートに盛り付けた満足感ある一品です。目玉焼きや揚げたほうれん草と一緒に混ぜてお召し上がりください。また、プレートに添えたナンプラーとガーリックが香る、甘みと酸味の効いたドレッシングを NIKUVEGE にかけていただくと一層タイ料理の風味をお楽しみいただけます。

## ■「mottECO(モッテコ)」概要

実施期間：2022年7月13日(水)～

対象店舗：全国のロイヤルホスト220店舗(一部店舗のモーニングビュッフェ料理を除く)



※写真はイメージです。

ロイヤルホストでは、2020年10月から、残された料理のお持ち帰りを希望されるお客様へお持ち帰り用容器をご用意する取り組みを行ってまいりました。その後、環境省から「mottECO(モッテコ)」が発信されたことを受け、2021年5月より一部店舗においてその導入、普及促進を図っており、2022年度の取り組みではさらに店舗数を全店に拡大しました。

具体的には、お客様が食べ切れない料理のお持ち帰りをご希望された場合、環境に配慮した共通の専用容器をお渡しし、お持ち帰りいただくものです。

このモデル事業に全店舗で参画することで、従業員はさらに食品ロス削減の仕組みづくりや啓発に取り組み、お客様には美味しく食べること、または食べきれない場合はお持ち帰りいただきご自宅などでもお楽しみいただけるといったメッセージをお伝えし、食品廃棄の課題解決に取り組んでまいります。

### ■「mottECO(モッテコ)」とは

環境省で、利用者とお店の相互理解のもとで、飲食店等における食べ残しの持ち帰りをより身近な文化として広めることを目的として開催した「NEW ドギーバッグアイデアコンテスト」で大賞に輝いたネーミングです。今回作成された「mottECO(モッテコ)」のロゴは、食べ残しを持ち帰ると、美味しく笑顔、無駄が無くて笑顔、自分もエコに貢献できたことに笑顔、と、人々が笑顔になることを表現したデザインとなっています。

環境省 Web サイト参照 <http://www.env.go.jp/press/108796.html>



### <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](mailto: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。