

2013年8月27日

ロイヤルホールディングス株式会社

イタリアの生産者を訪ねて厳選した食材を“選べる定食スタイル”で
「第7回 イタリア料理フェア」を開催
～9月18日(水)より全国のロイヤルホストで販売スタート～
後援:イタリア大使館/イタリア大使館 貿易促進部/イタリア政府観光局

ロイヤルホストは、9月18日(水)より、ロイヤルホストとして通算7回目となる「イタリア料理フェア」を全国の店舗で開催いたします。

今回のイタリア料理フェアでは、商品開発チームが現地まで足を運び、各地の生産者を訪ねて5つの食材を集めました。毎週イタリアからチルドで空輸する「水牛のモッツアレラ」、低温乾燥熟成の穴あき太麺パスタ「ブカティーニ」、90日間熟成させたシチリアの「アンチョビ」、収穫から3時間以内に圧搾した「エキストラヴァージンオリーブオイル」、1999年にスローフード協会とガンベロ・ロッソが主催する「Vini d' Italia」で最優秀ワイナリー賞を受賞したプラネタ社の「シチリアワイン」など、このフェアのために厳選したこだわりの食材を取り揃えています。

料理は、前菜、スープ&パン、メイン料理がセットになった定食スタイルで、「パスタセレクト」と「肉料理セレクト」の選べるおいしさをご提供します。パスタセレクトでは、ローマの名物「カチョエペペ」とイタリアの伝統的な「アマトリチャーナ」をご用意いたしました。肉料理セレクトでは、アンチョビがアクセントの「イタリアンカツレツ」、さわやかなソースの「サルティンボッカ」からお選びいただけます。前菜として「水牛のモッツアレラチーズ」、「イタリアよくばりプレート」、「シチリア産シェフの気まぐれサラダ」の中から1品と、白身魚と貝の旨みがつまったスープ&オリジナルパン「魚介のミネストラとパン・ド・ピッコロ」をセットで提供いたします。

今回のイタリア料理フェアでは、生産者の思いがこもったこだわりの食材を組み合わせ、ロイヤルホストならではの料理として表現しました。また、組み合わせを楽しむ料理の提供方法や HALF ボトルワインの販売、ディナータイムの店内BGM変更など、お客様により上質な時間を過ごしていただけるよう、様々な工夫を凝らしています。ロイヤルホストは、今回のフェアを通じて、イタリアの食文化を伝えるとともに、豊かで楽しい食事の時間を提供してまいります。

【イタリア料理フェア概要】

販売期間：2013年9月18日(水)

～2013年12月上旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト228店舗

販売時間：11:00～24:00の各店舗営業時間内

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます

※一部価格が異なる店舗がございます

**<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

株式会社プラップジャパン 担当 大木、五味淵、山口

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

【第7回 イタリア料理フェア ～イタリアの食卓は恵みでいっぱい～】

イタリア各地の生産者を訪ね、交流を深めながら、今回のフェアにふさわしい食材を厳選しました。
恵みでいっぱいのイタリアの食卓から、5つの喜びをお届けします。

① ブカティーニ

2011年イタリア料理フェアからおなじみのヴェリーニのパスタ。今回はソースが絡む穴あき太麺パスタ「ブカティーニ」が初登場！イタリア産のデュラムセモリナ粉を使い、低温で3日間じっくり乾燥させることでうまれる小麦の香りともっちりとした独特の食感が特徴です。



[ヴェリーニ社] VERRIGNI
(アブルツォ州)



本場イタリアで110年以上の歴史を誇る高品質パスタ工房。原材料へのこだわりと、職人技の結晶で作られるパスタは三ツ星レストランでも高い評価を受けています。

② 水牛のモッツアレラ

イタリアチーズの代表、水牛のモッツアレラは鮮度が命のフレッシュチーズ。搾ってから12時間以内の新鮮な乳を使い、職人が丁寧に練り上げて作っています。



[ラ・パロニア社] La Baronia
(カンパニア州)

2009年ナポリで開催された第1回モッツアレラコンテストで金賞を受賞。職人技を大切に加工と厳しい品質管理で、イタリア国内はもとより、世界中から高い評価を受けています。



③ エキストラヴァージンオリーブオイル

シチリアの名門ワイナリー「プラネタ」が作るD.O.P.認定のエキストラヴァージンオリーブオイル。自社農園の良質なオリーブのみを厳選使用。完熟前に手摘みで収穫し、3時間以内に圧搾した一番搾りのさわやかな香りとほどよい苦み、緑がかった黄金色が特徴です。



④ シチリアワイン

シチリアの食材を使った料理にぴったりのワイン。海と太陽の恵み豊かなシチリアで育ったぶどうを使い、さわやかで深みのある味わいが特徴です。



[プラネタ社] PLANETA
(シチリア州)



300年前からぶどうをつくり続け、1985年に設立されたプラネタ社。「Vini d'Italia」で最優秀ワイナリー賞を受賞するなど、国内外で認められているイタリアを代表するワイナリーです。

⑤ シチリアのアンチョビ

イタリアの食卓に欠かせないアンチョビ。シチリア近海で獲れたイワシを水揚げから24時間以内に加工。トラパニの天然海塩を使用して90日間熟成させたアンチョビです。



[カルリーノ社] CARLINO
(シチリア州)



90年以上の歴史を誇るシチリアの老舗。時代に合わせて先端技術を取り入れてきたアンチョビのパイオニアです。

【選べるおいしさ イタリア定食】

今回のイタリア料理フェアでは、パスタ又は肉料理を定食スタイルでご提供いたします。
前菜、スープとパン、メイン料理をお好きな組み合わせでお楽しみください。



『イタリア定食 パスタセレクト』
1,780 円(税込 1,869 円)
お好きな前菜 1 品、スープとパン、パスタ 1 品
※写真は組み合わせの一例です。
ワインはセットには含まれません。



『イタリア定食 肉料理セレクト』
1,980 円(税込 2,079 円)
お好きな前菜 1 品、スープとパン、肉料理 1 品
※写真は組み合わせの一例です。
ワインはセットには含まれません。

1.前菜

※3 品の中から 1 品をお選びいただけます。



『水牛のモッツアレラチーズ
(ラ・パロニア)』(ハーフサイズ)



『イタリアよくばりプレート』
(カボナータ、クスクスサラダ、
ズッキーニのフリッタータ)



『シチリア風 気まぐれサラダ
～ツナとアンチョビのドレッシング～』

2.スープとオリジナルパン



『魚介のミネストラとパン・ド・ピッコロ』

白身魚と貝の旨みがつまったショートパスタ入りのスープです。
パンには「プラネタ」のオリーブオイルをつけてお召し上がり下さい。
(※単品販売はございません)

3.パスタセレクト

※2 品の中から 1 品をお選びいただけます。



『カチョエペペ ローマの名物パスタ』



『アマトリチャーナ』

又は

3.肉料理セレクト

※2 品の中から 1 品をお選びいただけます。



『イタリアンカツレツ
モッツアレラチーズとシッカ産のアンチョビで』



『サルティンボッカ
ポークと生ハムをセージの香りで』

【前菜メニュー】



『水牛のモッツァレラチーズ(ラ・パロニア)』
【フルサイズ】 1,300 円(税込 1,365 円) 365kcal
【ハーフサイズ】 650 円(税込 682 円) 198 kcal

搾ってから12時間以内の新鮮な乳を使ったモッツァレラチーズに、プラネタのエキストラヴァージンオリーブオイルをかけました。イタリア・ナポリ郊外のチーズ工房から毎週空輸し、数量限定で販売いたします。



『シチリア風 気まぐれサラダ
～ツナとアンチョビのドレッシング～』
【単品】 650 円(税込 682 円) 167kcal

シチリアの幸が詰まった気まぐれサラダ。ツナとアンチョビのドレッシングがアクセントになっています。



『イタリアよくばりプレート』
(カポナータ、クスクスサラダ、
ズッキーニのフリッタータ)
【単品】 650 円(税込 682 円) 236kcal

イタリアの代表的な家庭料理3種を盛り合わせた、いろいろな味が楽しめるよくばりなプレートです。

【メインメニュー(パスタ・肉料理)】



『カチョエペペ ローマの名物パスタ』
【単品】 880 円(税込 924 円) 539kcal

「カチョエペペ」とは「チーズと胡椒」という意味の、ローマの名物パスタ。シンプルながら、ソースが良く絡む穴あき太麺「ブカティーニ」との相性も抜群です。



『アマトリチャーナ』
【単品】 880 円(税込 924 円) 502kcal

収穫から4~6時間以内に加加工したフレッシュなトマトでつくったソースを使い、パンチェッタ、オニオンでつくる伝統的なパスタです。



『イタリアンカツレツ
モッツァレラチーズとシヤッカ産のアンチョビで』
【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 501kcal

モッツァレラチーズとアンチョビを使ったイタリアンカツレツです。レモンを搾ってお召しあがりください。
※乳牛のモッツァレラチーズを使用しています。



『サルティンポッカ
ポークと生ハムをセージの香りで』
【単品】 1,080 円(税込 1,134 円) 473kcal

牛のだしの旨みをきかせ、レモンや白ワインの酸味がさわやかなソースと、ハーブの香りが絶妙な肉料理です。

【イタリアン・ドルチェ / ワイン】



『ティラミス Grande〜クラシコ〜』

【単品】 680 円(税込 714 円) 393kcal

【ハーフティラミス】 380 円(税込 399 円) 196 kcal

なめらかなマスカルポーネを使い、より現地の味を再現するため、イタリアのフィンガービスケット「サヴォイアルディ」を使ったこだわりの 1 品です。



『ティラミス Grande〜ストロベリー〜』

【単品】 680 円(税込 714 円) 357kcal

【ハーフティラミス】 380 円(税込 399 円) 183 kcal

ふわっと軽い口当たりのクリームに仕上げ、フレッシュの苺とストロベリーソースをかけた、さわやかなティラミスです。

※ハーフティラミスは 300 円以上ご注文いただいたお客様へのセットメニューです。



『苺のパバ ~アングレーズソース~』

【単品】 580 円(税込 609 円) 327kcal

ポーランドで誕生し、遠く南イタリア・ナポリに根付いた発酵生地にラム酒風味のシロップを浸み込ませた甘いお菓子。アングレーズソースと苺を使ってケーキ仕立てにしました。

※ティラミスやパバにはリキュール類を使用しています。



シチリア産 プラネタ社のワイン

『ラ・セグレタ・ロッソ』(赤・写真左)

【ハーフボトル】 1,300 円(税込 1,365 円) 274kcal

『ラ・セグレタ・ピアンコ』(白・写真右)

【ハーフボトル】 1,300 円(税込 1,365 円) 274kcal

1999 年にスローフード協会とガンベロ・ロッソが主催する「Vini d' Italia」で最優秀ワイナリーを受賞したこともある「プラネタ社」が作る、イタリアではトップクラスのシチリアワインです。海と太陽の恵み豊かなシチリアで育ったぶどうを使い、さわやかながら深みのある味わいが特徴です。今回のイタリア料理フェアにぴったりのワインです。