

2014年3月20日

ロイヤルホールディングス株式会社

日本の食材に着目したフェア「Good JAPAN」の第一弾 美味しさには、人があつまる『瀬戸内・土佐めぐり』 12品目の地元食材を洋食スタイルで提供 ～4月8日(火)より全国のロイヤルホストで販売スタート～

ロイヤルホストは、4月8日(火)より、瀬戸内・土佐の12品目の地元食材を使用した新作料理フェア「美味しさには、人があつまる『瀬戸内・土佐めぐり』」を全国の店舗で開催いたします。

ロイヤルホストはこれまで、フェアを通じて海外の様々な料理、食文化を紹介してまいりました。2014年からは「Good JAPAN」という方針を掲げ、日本の食材に着目したフェアを開催してまいります。開発担当者が食の宝庫である日本各地の生産者を訪ねて出会った食材を、ロイヤルホストの商品開発力とコックの調理力で新しい洋食の料理として提供し、お客様だけではなく生産者の皆様にも喜んでいただける企画にまいります。

「Good JAPAN」の第一弾となる今回のフェアでは、“東洋の地中海”とも呼ばれる瀬戸内と土佐から選りすぐりの食材12品目をおとどけします。豊かな海で生まれた真鯛、豆あじ、ちりめんじゃこ、真蛸、穴子、わかめなどの海産物や、あたたかな陽の光と生産者の方々の愛情が注がれたフルーツトマト、清見、アスパラガス、みょうが、有機ゆずなどの農産物に加え、調味料でも馬路村のゆずぽん酢を使用します。

メインメニューでは、シーフードをふんだんに使用した3品と、肉料理2品が登場します。

様々なシーフードを使用した「瀬戸内風ブイヤベース～十八穀米を添えて～」、「宇和島の真鯛ピラフ Zen」、「アスパラとちりめんじゃこの和風スパゲティ～瀬戸内の穴子のせ～」は、いずれも和の食材と洋食の調理方法を掛け合わせた、これまでにはない新しさを感じていただけるメニューです。肉料理では、人気メニューのステーキやハンバーグに、瀬戸内・土佐風のアレンジを加えた「炙りアンガスステーキ土佐造り～馬路村のゆずぽん酢～」、「黒毛和牛と黒豚の粗挽きハンバーグ～オリジナルゆずぽん酢ソース～」を販売いたします。

また、デザートでは期間中に旬をむかえるフルーツ「清見」を使い、そのみずみずしさが味わえる「清見パフェ」や、ほんのりリキュールがきいた「クレープシュゼット～愛媛の清見を添えて～」など、春ならではの3品を揃えました。ロイヤルホストは「Good JAPAN」をテーマにした今回のフェアを通じて、日本の自然と人がつくる食材の豊かさをご紹介すると共に、食事の楽しさ、豊かさを感じていただけるレストランづくりに努めてまいります。

【「瀬戸内・土佐めぐり」概要】

販売期間：2014年4月8日(火)～6月16日(月)(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 229 店舗

販売時間：各店舗の営業時間内

※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

※記載価格の消費税率は4月1日以降のものになります



<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

株式会社ブラップジャパン 担当 大木、五味渕、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

【美味しさには、人があつまる 瀬戸内・土佐めぐり】

豊かな海、あたたかな陽の光が降り注ぐ瀬戸内・土佐。各地の生産者を訪ね、出会った今回のフェアに使用する地元食材12品目をご紹介します。



『宇和島の真鯛』
宇和海で生まれた真鯛は、ほどよく脂がのり、きめが細かいのが特長です。



『宇和島の豆あじ』
ふっくらとした身で、そのまま食べられる豆あじを、美味しいスープにしました。



『香川の真蛸』
瀬戸内・香川の海でとれた天然の真蛸「さぬき蛸」。コリコリとしてやわらかな食感です。



『瀬戸内のわかめ』
わかめ漁がはじまる 1 月下旬から 3 月にかけて志度湾でとれた新物わかめです。



『宇和海の上乾ちりめんじゃこ』
讃岐の塩をつかって釜あげしたしらすを一気に冷まして乾燥させました。



『瀬戸内の穴子』
穏やかな海の砂地で、イカナゴを食べて育つ天然の穴子。ふっくらした身がフリットに最適です。



『夜須町のフルーツトマト』
日照時間が長い自然環境を活かし、水分を極力抑えて育てた、実がしっかりしたみずみずしいフルーツトマトです。



『香川のアスパラガス』
春が旬の品種「さぬきのめざめ」と「ウェルカム」を使用。旬の美味しさとしゃきしゃきの歯ごたえをお楽しみください。



『高知のみょうが』
美しいピンク色の花みょうが。高知県は生産量日本一です。



『愛媛の清見』
海に面した急斜面の山あい、潮風を受けて育つ春の柑橘。愛媛県は清見の生産量日本一です。



『城川町の有機ゆず』
四国奥伊予・城川町が町全体で栽培に取り組む有機ゆずの皮の香りをアクセントに使っています。



『馬路村のゆずぼん酢』
多くの方がゆず携る馬路村の地元の人から支持率 1 位。ゆずをしっかりきかせたゆずぼん酢です。



ロイヤルホストが日本の食材に注目し、洋食スタイルで提供する新たな取組み「Good JAPAN」。専用ロゴもデザインし、今後の展開をすすめてまいります。

【メインメニュー】

瀬戸内・土佐の食材本来の美味しさを、コックがひと手間かけて調理しました。
和の食材を洋食の調理法でつくる、ロイヤルホストならではのメニューです。



『宇和島の真鯛ピラフ Zen』

1,680 円 (税込 1,814 円) / 761kcal

ちりめんじゃことみょうがが香るピラフに、ふっくら焼いた真鯛をのせました。穴子のフリットサラダ、新物わかめのスープと一緒に、瀬戸内・土佐で出会った 8 品目の美味しさをご堪能ください。



『瀬戸内風ブイヤベース』

～十八穀米を添えて～

1,580 円 (税込 1,706 円) / 469kcal

「宇和島の真鯛」、帆立、ムール貝など海の幸を、豆あじと甘えびのスープでお楽しみいただけるオリジナルブイヤベース。ゆずの香りがアクセントです。



『炙りアンガスステーキ土佐造り』

～馬路村のゆずぼん酢～

1,680 円 (税込 1,814 円) / 455kcal

炙った香ばしいステーキに、おろし大根、みょうが、ガーリックチップをのせてカツオのたたき風に仕上げました。 ※一部取り扱いのない店舗がございます。



『黒毛和牛と黒豚の粗挽きハンバーグ』

～オリジナルゆずぼん酢ソース～

1,230 円 (税込 1,328 円) / 489kcal

黒毛和牛と黒豚でつくった粗挽きハンバーグにおろし大根、みょうが、ガーリックチップをのせました。ゆずが香るオリジナルソースでお召し上がり下さい。



『アスパラとちりめんじゃこの和風スパゲティ』

～瀬戸内の穴子のせ～

1,080 円 (税込 1,166 円) / 612kcal

アスパラガスとちりめんじゃこの食感が楽しめる和風スパゲティに穴子のフリットをのせました。清見を搾っていただくとさわやかな風味が加わります。



お食事をご注文の方におすすめの前菜セット

『瀬戸内セット』

プラス 380 円 (税込 410 円) / 143kcal

『瀬戸内セット ライス付』

プラス 460 円 (税込 496 円)

夜須のフルーツトマトカクテルとひとくちさぬき蛸。大地と海の美味をセットでどうぞ。

※300 円 (税込) 以上のお食事をご注文の方へのセットメニューです。

【 うららか “春” デザート 】

フェア期間中は、ジューシーな果汁と清々しい香りの「愛媛の清見」、香り豊かな愛媛・高知の「ゆず」を使用した新作デザート3品も登場。うららかな春の訪れを感じさせます。

*「清見」は温州みかんとトロビタオレンジをかけあわせた品種です。
みかんの甘さとオレンジの香りが楽しめる旬のフルーツです。



『清見パフェ』
580 円（税込 626 円） / 308kcal

清見ジュレ、ゆずシャーベット、ホイップクリームなどが層になっている、彩り華やかで春を感じるパフェ。ジューシーな清見が味わえます。



『クレープシュゼット
～愛媛の清見を添えて～』

580 円（税込 626 円） / 612kcal
フランスの伝統デザートを清見とゆずで仕上げました。みずみずしい果汁、香り豊かな清見とゆずのシャーベット。甘酸っぱく、ほんのりリキュールがきいた大人のデザートです。



『愛媛・高知のゆずのシャーベット
～愛媛の清見添え～』

380 円（税込 410 円） / 101kcal
ゆずの香りがさわやかなさっぱりとしたシャーベット。お食事のあとにぴったりです。添えられた愛媛の清見との相性も抜群です。



お食事をご注文の方におすすめのデザートセット
『ゆずのひとくちシャーベットとドリンクセット』
プラス 380 円（税込 410 円）
（平日ランチタイム プラス 280 円（税込 302 円））
『ゆずのひとくちシャーベットとドリンクセット
ライス付』

プラス 460 円（税込 496 円）
（平日ランチタイム プラス 380 円（税込 410 円））

ゆずのシャーベットをひとくちサイズで。
お好みのメイン料理と一緒に楽しみください。

※300 円（税込）以上のお食事をご注文の方へのセットメニューです。