

2014年11月18日
ロイヤルホールディングス株式会社

心温まる上質な冬のごちそう

「今日は、とくべつ。～アラスカ天然たらば蟹&アンガスサーロインステーキ～」

～12月10日（水）から全国のロイヤルホストでスタート～

後援：アメリカ大使館 農産物貿易事務所

協賛：アラスカシーフードマーケティング協会、米国食肉輸出連合会

ロイヤルホストでは、冬が旬のアラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)や、米国農務省(USDA)の格付け認定より厳しい基準で選ばれたサーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)など、質の高い食材を使い、ロイヤルホストの調理陣がひと手間かけた心温まる料理をご紹介しますフェア「今日は、とくべつ。～アラスカ天然たらば蟹&アンガスサーロインステーキ～」を12月10日(水)から全国の店舗で開催します。

家族や友人と語らう機会の多いこれからの季節、皆さまにより豊かな食事のひと時を楽しんでいただきたいという思いから、高品質な食材をロイヤルグループの商品開発力と調理技術を活かし、いつもより特別感のある冬の季節にぴったりのメニューを提供いたします。

12月サジェッションメニューのポイント

1. アラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)

アラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)は、アラスカ沖の栄養豊富な寒流で育ち、氷が覆う極寒のアラスカで漁獲される希少なたらば蟹です。天然たらば蟹の中でも上品かつ自然な甘みが特長で、身のジューシーさを保った状態で各店舗へ運ばれます。たらば蟹本来の旨味が堪能でき、海老や帆立を盛合せた「キングクラブのシーフードプラッター」や、蟹づくしの「たらば蟹と紅ずわい蟹のピラフ」をのせた御膳など、冬の味覚を心ゆくまでお楽しみいただけます。

2. 米国農務省認定 サーティファイド・アンガス・ビーフ サーロインステーキ

サーロインステーキには、米国農務省(USDA)の格付け認定よりも厳しい品質基準が設定された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。アンガス牛は、バランスのとれた赤みと脂(サシ)が特長で、CABに認定されるのは全体の2割程度とされています。各店舗でチルド管理したブロック肉から一枚一枚切り出して調理しており、きめが細かくほどよく脂がのった、深い味わいのサーロインの美味しさを堪能できるステーキです。開発に1年半かけたステーキ専用の“美濃焼のステーキ皿”で提供し、これまで以上に温かく美味しく召し上がれます。

3. 旬の国産野菜を使ったアミューズ “下仁田ねぎのムース&さつまいものボンデケーキ”

季節のアミューズで提供する“下仁田ねぎのムース”は、榊原盛一(さかきばら もりいち)さんが育てる下仁田ねぎを使用します。榊原さんの下仁田ねぎは通常の下仁田ねぎよりも身が太く、甘みが強いのが特長。素材の甘さと香りを活かした、滑らかでコクのあるムースをご用意しました。ロイヤルホストでは、2014年の春から「Good JAPAN」という方針を掲げ、日本各地の美味しい食材を料理として開発・提供しており、これまでご提供した瀬戸内・土佐のフェアや国産の旬のフレッシュフルーツを使った季節限定デザートは好評を博しております。今回は、季節のアミューズで使用し、洋食の料理としてご提供します。

今回の「今日は、とくべつ。～アラスカ天然たらば蟹&アンガスサーロインステーキ～」では、高品質な食材を、ひと手間かけたロイヤルホストならではの料理として表現します。豊かな食の時間を過ごしていただくことで、今後も「美味しさの共有・共感」をしていただけるレストランを目指してまいります。

【「今日は、とくべつ。～アラスカ天然たらば蟹&アンガスサーロインステーキ～」概要】

販売店舗：2014年12月10日(水)～2015年3月下旬(予定)

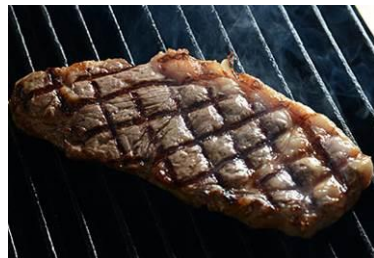
販売店舗：全国のロイヤルホスト229店舗

販売日時：11:00～24:00

※一部取り扱いのない店舗、販売期間・価格が異なる店舗がございます



アラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)



アンガスサーロインステーキ

<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 五味 潤、坪本、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

【メニュー概要】

上質な素材から作りだす、お腹も心も温まる冬のごちそう。

アラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)

アラスカのシーフードは、未来の世代に天然で豊かな海産物を残せるように、持続可能な漁業の推進と海産物の保護に力をいれています。



「キングクラブのシーフードブラッター」

4種のソースでお楽しみください。

- ・カクテルソース
- ・マヨネーズ
- ・パセリバター
- ・馬路村のゆずぼん酢

1,880円(税込 2,030円) 360kcal

ジューシーなたらば蟹、海老、帆立を盛合せたシーフードブラッター。4種のソースとともに、上質な素材の味を堪能できます。

アメリカのステーキハウスのように、お食事の前にみんなで取分けてお召し上がりいただき、より楽しく華やいだお食事の時間を演出するメニューです。

アラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)

&

サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)



「冬の饗宴」

蟹ピラフ・アンガスサーロインステーキ・コンソメスープ

2,180円(税込 2,354円) 825kcal

たらば蟹と紅ずわい蟹のピラフ、アンガスサーロインステーキ、コンソメスープが一度に味わえるごちそうセット。ピラフには、たらば蟹と紅ずわい蟹の旨味を凝縮させました。ステーキには大根おろしを添えたゆずぼん酢ソースをかけ、さっぱりと。

コンソメスープはロイヤルの伝統と技術が詰まった一品。クリーマー(スープ用のピッチャー)をご用意し、熱々のスープをお楽しみいただけます。

アラスカ天然たらば蟹(キングクラブ)



「海鮮あんかけ湯麺(たんめん)」

1,480円(税込 1,598円) 660kcal

※たらば蟹2倍増量

1,880円(税込 2,030円) 676kcal

たらば蟹、イカ、海老、帆立と4種の国産野菜を、優しい味わいのあんかけのスープで仕上げました。お好みで馬路村のゆずぼん酢、刻みしょうが、ごまを加えて熱々をお召し上がり下さい。

【メニュー概要】

米国農務省認定 サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)

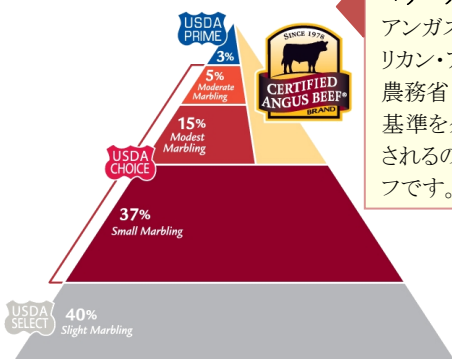


「ロイヤルアンガスサーロインステーキ」

- 240g: 2,180 円(税込 2,354 円) 815kcal
 - 320g: 2,880 円(税込 3,110 円) 1054kcal
- カロリー及び塩分はつけあわせ・ソースを含みません。

高品質な CAB ブランドのアンガスビーフを、チルド管理されたブロックの状態から店舗で手切りして調理。きめ細やかな肉質とほどよい脂身のあるサーロインステーキをご用意しました。肉厚の美味しさをお楽しみください。

焼きたての美味しさを味わっていただくために、ロイヤルホスト オリジナル美濃焼のステーキ皿でご提供します。



「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)」とはアンガス牛の生産者などから構成されるアメリカン・アンガス協会によって管理され、米国農務省(USDA)の基準を上回る厳しい品質基準をクリアした、アンガス牛の中でも認定されるのがわずか 2 割程度の高品質なビーフです。

風味豊かなソースを 3 種類からチョイス



ドミグラスバターソース ガーリッククリームソース おろしゆずばん群ソース

ロイヤルの歴史と積み重ねられた技術から生みだされた、ステーキが引き立つソースです。

Good JAPAN の取組み 群馬県産 下仁田ねぎ



季節のアミューズ “下仁田ねぎのムース&さつまいものポンデケージョ”

- 単品: 430 円(税込 464 円) 159kcal
- ドリンク付: プラス 590 円(税込 637 円)
- ライス・ドリンク付: プラス 670 円(税込 723 円)

群馬県下仁田町の榊原盛一さんが育てた下仁田ねぎを使用。下仁田ねぎ本来の甘さと香りが楽しめる滑らかでコクのあるムースに仕上げました。もっちりとしたチーズ風味の皮の中に、さつまいもを詰めたプチシューを一緒に。

下仁田ねぎ名人

榊原 盛一(さかきばら もりいち) さん

群馬県下仁田町で下仁田ねぎ名人と呼ばれる榊原盛一さんの畑のねぎを使います。商品開発担当者が生育に時間と手間をかけた、身が太く甘み強い榊原さんの下仁田ねぎに出会い、ぜひともご紹介したいと思った食材です。

