

2010年7月22日

ロイヤルホールディングス株式会社

秋色のハーモニーを奏でる キャラメル & マロンのデザートの新発売 秋デザート第1弾 『キャラメル²・アップルパフェ』など5品

ロイヤルホストは、秋のデザート第1弾として、『Home～恵みの秋、家族や仲間と囲む実りのテーブル～』をテーマに“キャラメル”や“マロン”、“りんごのコンポート”など、秋色の素材を使用した新作5品を、2010年 9月 9日(木)より全国の店舗で販売します。

暑さが和らぐ初秋のデザートは、塩キャラメルとりんごのコンポートをあわせた秋色のパフェ『キャラメル²・アップルパフェ(キャラメルキャラメル・アップルパフェ)』630円(税込 661円)、いが栗をイメージしたシュークリームとシューアイスが楽しめる『いが栗&シューモンブランプレート』550円(税込 577円)、欧米でおなじみのスイーツ「ブレッドプディング」をアレンジした『ブレッドプディング 塩バターキャラメルソース』450円(税込 472円)など、優しい味わいのデザートが登場します。

また、人気のロールケーキやコーヒゼリーも秋仕様に模様替えし、紅茶の香り豊かな『紅茶のロールケーキ』450円(税込 472円)、ビターなコーヒゼリーに柔らかな甘さのマロンクリームをあわせた『コーヒマロンサンデー ～autumn～』480円(税込 504円)を販売します。

ロイヤルホストは、お子さまから大人まで世代を問わずに親しまれ、誰もが安らぎを感じられる素材で、家族やお友だちとのとおきの時間を過ごしていただけるデザートを展開してまいります。

【展開概要】

販売概要：2010年9月9日(木)～2010年12月8日(水) (予定)

販売店舗：ロイヤルホスト 264店舗 (予定)

※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

提供時間：am 11:00～翌 am 6:00 の各店舗営業時間内

※営業時間は店舗により異なります

* 秋のデザート第2弾は10月中旬に販売予定です



<本件に関するお問い合わせ>
ロイヤルホールディングス株式会社 管理本部広報室 古城
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 内藤、山口
TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502
e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

【キャラメル&マロン 秋色デザート 5品】

お子さまから大人まで、世代を問わずに親しまれるキャラメルやマロン、りんごのコンポートを使用し、ロイヤルホスト風にアレンジした秋色のデザートが実りました。家族やお友だちとのおだやかなひとときにぴったりのデザートです。



『キャラメル²・アップルパフェ』
630 円(税込 661 円)

「ゲランドの塩」※を使った塩キャラメルアイスと塩バターキャラメルソースの 2 つのキャラメルとりんごのコンポートをあわせたパフェ。何層にも重なる素材の味や食感をお楽しみください。

※フランスのブルターニュ地方で、伝統的な製法で職人により作られた自然塩



『いが栗&シューモンブランプレート』
550 円(税込 577 円)

バニラ&チョコの W アイスにマロンクリームをトッピングしたモンブラン風シューアイスと、カリカリに焼き上げた小麦粉で出来た細麺状の生地「カダイフ」を栗のイガに見立てたシュークリームの、ふたつのシューが楽しめます。



『ブレッドプディング 塩バターキャラメルソース』
450 円(税込 472 円)

欧米ではお馴染みのスイーツ「ブレッドプディング※」をロイヤルホスト風にアレンジ。シナモン・レーズンを利かせた大人味の「ブレッドプディング」に、塩バターキャラメルソースを添えました。りんご(品種:ふじ)のコンポートと一緒に召し上がれ。

※パンをカスタードに浸して焼き上げたプディング



『コーヒーマロンサンデー ~autumn ~』
480 円(税込 504 円)

ほろ苦いコーヒーゼリーに柔らかな甘さのマロンクリームをあわせたサンデーです。塩キャラメルアイスをあわせ、コーヒーゼリーの秋の味を堪能できます。



『紅茶のロールケーキ』
450 円(税込 472 円)

ダージリンティの茶葉を練りこんだ紅茶の香り豊かなスポンジ生地であっぶりのクリームをロールしました。一緒に盛り合わせた塩キャラメルアイスが、口の中で絶妙なハーモニーを奏でます。