

2011年6月22日

ロイヤルホールディングス株式会社

## サラダバー & グリルレストラン シズラー 夏にぴったり “Hot & Spicy” なグリルメニュー新登場

7月15日(金)より、シズラー9店舗で提供開始

サラダバーでは、旬の夏野菜を使用したデリサラダ4品も

ロイヤルグループのサラダバー & グリルレストラン「シズラー」は、2011年7月15日(金)より、“Hot & Spicy”をテーマにしたグリルメニュー4品を新たに提供開始いたします。

シズラーは、世界7ヶ国で展開しているサラダバー & グリルレストランで、バラエティ豊かなサラダバーをはじめ、ステーキやチキン、シーフードなどのグリルメニューを提供しています。厳選した素材の美味しさを活かしたシンプルな調理でヘルシーに仕上げるメニューが特徴です。

国内のシズラー9店舗では、この夏、“Hot & Spicy”をテーマにしたグリルメニューを新たに販売いたします。ステーキ・ラム・ポーク・チキンといった、シズラーが自信を持っておすすめする素材を、夏にぴったりのテイストに仕上げました。サラダバーでは、夏のデリサラダのバリエーションとして、6月20日(月)から旬の夏野菜を使用した4品のメニューを提供しております。

また、シズラーでは、野菜をテーマにした小学生対象の食育プログラム「シズラーベジフルキッズクラブ」を2004年から継続して実施しており、8年目を迎える今年も夏休み期間中に実施いたします。内容や応募方法など詳細は次ページ以降をご覧ください。

シズラーは、お客様にとっておきの心豊かな時間を過ごしていただけるよう、厳選した素材の美味しさを活かしたフレッシュ & ヘルシーなメニューを展開してまいります。

### 【夏の新メニュー 提供概要】

提供期間：2011年7月15日(金)～8月31日(水) (予定)  
※夏のデリサラダ4品は6月20日(月)から提供しています。

提供店舗：シズラー全9店舗  
※一部価格が異なる店舗がございます

提供時間：全営業時間中  
※営業時間は店舗により異なります



### <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 管理本部広報室 古城  
TEL: 03-5707-8852 FAX: 03-5707-8860  
e-mail: [koho@royal.co.jp](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社プラップジャパン 担当 大富部、持富、山口  
TEL: 03-3486-6868 FAX: 03-3486-7502  
e-mail: [royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto: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

## 【シズラー夏のグリルメニュー】

テーマは“Hot & Spicy”。シズラーが自信を持っておすすめする素材（ステーキ・ラム・ポーク・チキン）を、夏らしい“Hot & Spicy”なテイストで仕上げたグリル。



- 『スパイシーアボカドステーキ』  
サラダバー付価格 3,130 円(税込)  
◇オーストラリア産ビーフ 140g  
◇メキシカンシズニングステーキ  
◇アボカド&ライム添え  
◇選べる付け合わせ

150 日以上穀物肥育したリブロースは濃厚な旨みの味わいです。独自ブレンドのメキシカンスパイスで調味したステーキに、フレッシュなアボカド&ライムを添えました。



- 『ラムチョップのグリル アリッサソース』  
サラダバー付価格 3,080 円(税込)  
◇オーストラリア産ラム  
◇モロッコ風シズニングのラム  
◇アリッサ&マヨネーズのソース  
◇選べる付け合わせ

クセのないジューシーなラム肉に、クミン・コリアンダーなどのスパイスでモロッコ風にグリルしました。アフリカの香辛料「アリッサ (harissa)」とヨーグルトを使ったソースとの相性は抜群です。



- 『むね肉のスパイシーグリル』  
サラダバー付価格 2,730 円(税込)  
◇佐賀産みつせ鶏  
◇ケイジャン風シズニング  
◇フレッシュトマトのサルサ  
◇選べる付け合わせ

しつとりと柔らかなむね肉を、チリペッパー・ガーリックなどのケイジャン風スパイスで香ばしくグリルしました。フレッシュトマトのソースで仕上げたヘルシーなグリルです。



- 『ポークスペアリブ ポリネシアン風』  
サラダバー付価格 3,030 円(税込)  
◇骨離れのよいアメリカ産スペアリブ  
◇豆板醤を使った甘辛いソース  
◇パイナップルのグリル  
◇選べる付け合わせ

やわらかく煮込んで身がほぐれやすいスペアリブに、豆板醤をつかった甘辛いソースがよく染みこんでいます。パイナップルのグリルと一緒に召上がりがりください。

※「選べる付け合わせ」は、フライドポテト、バイクドポテト、マッシュポテト、夏野菜のグリルからお選びいただけます。

## 【サラダバー夏のおすすめ】

シズラーインターナショナルレシピによる新デリサラダ4品。長野県の生産者グループ「小海ゆうきちゃん倶楽部」の夏野菜を使用。 ※販売開始 6月20日(月)～



『メキシカンチキントルティーヤサラダ』  
チリペッパー・クミン・ガーリックなどのメキシカンスパイスでローストしたチキンと夏野菜を、アボカド&ヨーグルトのドレッシングで仕上げました。



『夏野菜のグリルとクスクスのサラダ』  
トマト風味に仕上げた細かい粒状の Pasta “クスクス”とグリルした夏野菜をオリーブオイルとソルトペッパーで仕上げました。



『4種の豆のサラダ トスカーナ風』  
インゲン・キドニービーンズ・ヒヨコ豆・青えんどう豆に、トマトやパプリカ、セロリをあわせ、バジルやパルメザンチーズなどで仕上げました。



『マドラスポテトサラダ』  
大きめにカットしたポテトとガルバンゾビーンズを合わせたカレー風味のサラダです。

## 【ご参考:シズラー店舗概要】

シズラーは、世界7ヶ国で展開しているサラダバー&グリルレストランです。1991年(平成3年)に西新宿に国内1号店を出店し、現在は首都圏に9店舗を展開しており、20~40代の女性のお客様を中心にご利用いただいています。

シズラーでは、ステーキやチキン、シーフードなどのグリルメニューを豊富にご用意しており、厳選した素材の美味しさを活かしたシンプルな調理でヘルシーに仕上げています。自信を持っておすすめする高品質なサラダバーには、旬の野菜をはじめ、フレッシュなデリサラダ、スープ、フルーツ、パスタ、タコス、デザート、ドリンクなど70種類以上を取り揃え、バラエティ豊かなラインナップをいつでもご用意しています。また、40年以上受け継がれてきた「シズラーチーズトースト」は、焼きたてをテーブルまでお持ちします。

※シズラー公式ホームページ <http://www.sizzler.jp/>



都県名	店舗名	住所
東京都	新宿三井ビル店	新宿区西新宿2-1-1 新宿三井ビル2F
	東京ドームホテル店	文京区後楽1-3-61 東京ドームホテル内 2F
	アクアシティ店	港区台場1-7-1 アクアシティお台場5F
	桜新町店	世田谷区桜新町1-33-5
	三鷹店	武蔵野市中町2-4-1 リッチモンドホテル東京武蔵野内
	亀戸サンストリート店	江東区亀戸6-31-1 サンストリート内
	府中店	府中市緑町1-14-1
神奈川県	ランドマークプラザ店	横浜市西区みなとみらい2-2-1-2 ランドマークプラザ1F
	ノースポートモール店	横浜市都筑区中川中央1-25-1 ノースポートモール5F



## 【シズラーベジフルキッズクラブ】

「シズラーベジフルキッズクラブ」とは、シズラーのジュニア野菜ソムリエや店舗スタッフが中心となって実施する、夏休み期間中の小学生を対象にした食育プログラムです。今年で8年目を迎え、これまでに200名を超える「ベジフルキッズクラブマイスター」が誕生しました。

このプログラムでは、「野菜もくだものも生きている」「命をいただいている」をテーマに、楽しく学ぶことができます。「初級コース」は、野菜やくだものに親しむきっかけ作り、「中級コース」は、野菜の育ち方や保存方法、品種などについて学ぶことを目的としています。また、番外編の「大田市場見学ツアー」では、通常の見学コースでは体験できない特別ツアーとして、野菜のプロによる案内と解説で野菜の流通について学びます。



### <ベジフルキッズクラブ 初級コース>

日時・場所：①7月30日(土) 10:00~12:00 シズラー東京ドームホテル店  
②8月6日(土) 10:00~12:00 シズラー東京ドームホテル店

募集対象・人数：小学校低学年のお子様との親子ペア 15組 30名

参加費：1組 1,500円

プログラム内容：

1、自分だけの野菜図鑑づくり	10種類の野菜の「花」と「実」、実物の「タネ」を組み合わせて図鑑を作ります。野菜の特長を書き加えて、「自分だけの野菜図鑑」を仕上げます。
2、さわってあてよう・ においであてようゲーム	「さわってあてよう」:箱の中に入っている野菜を触感だけで当てるゲームです。 「においであてよう」:コップの中に入っている野菜を嗅覚だけで当てるゲームです。
3、ベジフルジュースをつくらう	野菜とくだものを使った「ベジフルジュース」を作ります。ミキサーに入れるものを確かめながらジュースを作り、保護者と一緒に味わいます。
4、おうちでそだててみよう	野菜を育てるコツを学んですぐにチャレンジできる「サラダリーフ」の栽培キットをプレゼントします。
5、ベジフルキッズマイスター認定証	顔写真入りの認定証と、認定ピンバッジを渡します。

### <ベジフルキッズクラブ 中級コース>

日時・場所：8月24日(水) 10:00~12:00 シズラー新宿三井ビル店

募集対象・人数：初級コースに参加したことのあるお子様との親子ペア 15組 30名

参加費：1組 1,500円

プログラム内容：

1、野菜とくだもの違いを学ぶ	すいかやいちご、アボカドなど、野菜とくだもの育ち方の違いを知り、それぞれの最適な保存方法など、生活に密着した知識を学びます。
2、糖度計で知る味覚の不思議	糖度が高くてあまり甘さを感じなかったり、甘くない野菜に糖度があつたりと、数値だけではわからない味覚の不思議について、糖度計を使いながら学びます。
3、トマトの食べ比べ	5種類のトマトを見たり切ったり、味わったり、糖度を計測しながら、「品種」について学び、トマトカルテを作ります。
4、ベジフルミドルマイスター認定証	顔写真入りの認定証と、認定ピンバッジを渡します。

※初級・中級コース 応募 URL ※定員に達し次第締め切り

<http://www.sizzler.jp/shokuiku/index.html> (※6月27日(月)から募集開始)

### <大田市場見学ツアー> ※ダイレクトメールでのみ募集

日時・場所：8月26日(金) 7:30~10:00 現地集合

募集対象・人数：キッズクラブ参加のお子様 10組 20名

参加費：1名 600円(朝食代として)

内容：東京青果株式会社のご協力により、専門的知識を持ったプロの案内で実際のセリの様子を間近で見ると、見学コースでは体験できない市場の現場を回るツアー

