



2014年10月3日

ロイヤルホールディングス株式会社

サーティファイド・アンガス・ビーフ

CAB 認定の質の高いステーキ・ハンバーグ提供が評価 「インターナショナルチェーンレストラン部門賞」受賞 サーティファイド・アンガス・ビーフ協会主催 2014年度年次総会にて

ロイヤルホスト株式会社が展開するステーキ・ハンバーグ・サラダバーのファミリーダイニング「カウボーイ家族」は、このたび、アンガスビーフの中でも高品質なサーティファイド・アンガス・ビーフ（Certified Angus Beef、以下、CAB）の2014年度年次総会において、「2014インターナショナルチェーンレストラン部門賞」を受賞しました。

「カウボーイ家族」では、2013年から全店でメイン食材となる牛肉に、アメリカ農務省(USDA)の審査基準を上回る厳しい品質基準が設定されたアンガス牛の認定制度「サーティファイド・アンガス・ビーフ・プログラム(CAB)」で認定されたビーフを使用しています。赤身と脂肪(さし)のバランスが良く、アンガス牛の中でもCABに認定されるのは全体の2割程度と言われるほど高品質なビーフです。CABは、アンガス牛の生産農家など2万5千人以上の会員からなる非営利団体「アメリカン・アンガス協会」によって管理・運営されており、アンガス牛の中でも高品質のものだけをCAB製品として品質保証し、安定供給を図っています。カウボーイ家族では、このCABを30日以上熟成させ、肉本来の美味しさを引き出し、ステーキ全品、ハンバーグはメイン食材としてCABを使用して質の高い料理を提供してまいりました。

このたびの「2014インターナショナルチェーンレストラン部門賞」受賞は、2014年9月17日から19日までフロリダにて開催された、2014年度CAB年次総会で決定されました。

この総会は全世界20カ国以上からCAB生産者、輸入者、流通業者、レストラン、小売業者、料理人など約600名が参加し、アジアからは、日本、台湾、グアム、サイパン、中国、韓国が例年参加しています。今回の「カウボーイ家族」の受賞は、国際部門に登録されているチェーンレストラン35社の中から投票で選ばれました。

今回の受賞を受け、「カウボーイ家族」は、これまで以上に美味しいステーキ、ハンバーグをご提供し、お客様をホームパーティーにお招きしたようなサービスで楽しいお食事のひとつをすごしていただけるレストランとなるよう努めてまいります。



米国食肉輸出連合会によるアメリカン・ビーフ ロゴ(写真左)
CAB 認定マーク(写真右)



年次総会受賞式の様子
(写真中央:ロイヤルホスト株式会社社長 矢崎精二)



カウボーイ家族は、北海道～熊本まで全国32店舗を展開しています
(写真は、アンガスリブローズワンドステーキ サラダバー付)

<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リリース掲載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