

2014年10月29日

ロイヤルホールディングス株式会社

**旬の国産フレッシュフルーツを使った期間限定デザート 第二弾
山形県と長野県産の「ラ・フランスのパフェ」新登場
～11月上旬からロイヤルホストで販売～**

ロイヤルホストは、旬を迎えた洋梨「ラ・フランス」を使用した「ラ・フランスのパフェ」を、11月上旬から全国226店舗で販売します。ロイヤルホストでは、季節のフレッシュフルーツをより多くの方々に楽しんでいただきたいという思いから、旬の国産フルーツを使用した期間限定デザートをご紹介する取り組みを9月から開始しており、「ラ・フランスのパフェ」は第二弾となる商品です。

今回登場する「ラ・フランスのパフェ」は、芳醇な香りと上品な甘味が口いっぱいに広がるフレッシュなラ・フランスと、ラ・フランスを使ったシャーベットが味わえるデザートです。ラ・フランスは、1864年に発見されたフランス原産の洋梨の一種で、発見者がその美味しさに「わが国(フランス)を代表するにふさわしい果物だ」と絶賛し、「ラ・フランス」と名付けたと言われています。今回は山形県と長野県産を使用し、果肉が滑らかになり甘味が増す「追熟」の工程を経たラ・フランスをお届けします。ラ・フランスの下には、スペインのドリンク“サングリア”に見立てた、ぶどう果汁にシナモンの香りを加えた秋らしい色合いのゼリーをしきつめました。フレッシュなラ・フランスを存分に味わいつつ、柔らかな口当たりのラ・フランスのシャーベットやクリーミーなホイップクリーム、シナモンの風味が感じられるサングリア風ゼリーなど、味のバリエーションを堪能いただける期間限定デザートです。

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使った料理や売店商品を開発し、提供しております。今後も季節を感じる日本の旬のフレッシュフルーツをお楽しみいただけるデザートを期間限定で販売し、食の楽しさ、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。次回は国産キウイを使用したデザートを販売予定です。

【「ラ・フランスのパフェ」販売概要】

販売開始日：2014年11月上旬(11/4(火)～7(金)に順次販売開始)
～12月上旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 226 店舗
(駒沢店・住吉店では販売いたしません。)

販売時間：11:00～

※一部価格が異なる店舗がございます

※ラ・フランスの収穫状況によって、
販売終了時期が予定と異なる場合がございます



ラ・フランスのパフェ 630円(税込680円)

<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 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