

**世界各国の料理を楽しめる家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」
「銀座うかい亭」 半野雄大料理長とコラボした
スペシャルコラボセットを10月30日（水）より予約発売！**

「フレンチホリデーセット」「おうちロイヤルホストセット」「ウィンターホリデーケーキ」も数量限定で同時予約発売！

本格洋食を中心に、世界中の美味しい料理を取り揃えた家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」は、ホリデーシーズンに向けてご自宅で大切な人との特別な時間を過ごせる3種類のディナーセットを10月30日（水）10時より数量限定で予約発売いたします。

「銀座うかい亭」の半野雄大料理長監修「黒毛和牛の赤ワイン煮込み」をメインとする「スペシャルコラボセット」のほか、東京・千歳烏山にある「LA VIEILLE FRANCE（ラ・ヴィエイユ・フランス）」の木村成克シェフ監修「そら豆とベーコンのキッシュ」を前菜とし、湯煎や解凍するだけで、本格的なレストランの雰囲気味わえる「フレンチホリデーセット」、また、ロイヤルホストのファンの方はもちろん、はじめての方にもおすすめの「おうちロイヤルホストセット」の3種類のディナーセットを数量限定でご用意いたします。



※写真はイメージです。

さらに、国産小麦と北海道産生クリームを100%使用した「ウィンターホリデーケーキ」も数量限定で予約発売。ご自宅でのひとときやおもてなし、大切な人への贈り物、“とっておき”のおいしさを食卓に。家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」で、ホリデーシーズンのすてきなひとときをお過ごしください。



写真/イメージです。

販売概要

- 販売方法：ロイヤルオンラインストア (<https://royaldeli.jp>)
 - 予約販売開始：2024年10月30日（水）10:00～（※数量限定無くなり次第終了）
 - 限定販売数：スペシャルコラボセット（500セット）、フレンチホリデーセット（1,000セット）、おうちロイヤルホストセット（1,000セット）、ウィンターホリデーケーキ（3,000台）
- ※限定数に達した場合、販売を終了させていただきます。詳しくはロイヤルオンラインストアをご確認ください。

商品紹介 ※価格は税込み・送料込み。※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



スペシャルコラボセット ¥8,300 (税込) 限定 500 セット

「銀座うかい亭」半野雄大料理長監修の黒毛和牛の赤ワイン煮込みと、ロイヤルデリのフレンチオニオンスープ、付け合わせとしてブールを詰め合わせたコース仕立てのセットです。特別な日のディナーや、おもてなしの際にぴったりの、心温まるセットです。

▼セット内容：

- ・半野料理長監修 黒毛和牛の赤ワイン煮込み×2
- ・フレンチオニオンスープ×2
- ・ブール（2人前）×1



※12月2日（月）よりお届けいたします。



「銀座うかい亭」半野雄大料理長監修メニュー 黒毛和牛の赤ワイン煮込み

牛肩ロースを赤ワインや野菜などで柔らかく煮込みました。肉の旨みに赤ワインの酸味と香りが加わり、深い味わいに仕上げました。

銀座うかい亭



銀座うかい亭

美食都市・東京のなかでも最も煌びやかで大人な街、銀座。伝統の街並みに映えるモダンアートのエントランスに、樹齢100年のけやきの梁。非日常の世界が広がる空間で、うかい特選牛や旬の魚介の数々を五感で食す鉄板料理をお楽しみください。



黒毛和牛の赤ワイン煮込み 監修
「銀座うかい亭」料理長

半野 雄大 Yudai Hanno

Ukai-ter

「うかい亭」各店の料理長を歴任。現在は銀座うかい亭料理長として活躍する傍ら、鉄板料理のスペシャリストの称号「マエストロ」を持つ料理人たちを率いるエグゼクティブマエストロを兼務。日々の調理技術指導に加え、「うかい」ならではのおもてなしの心の伝承に努めている。

商品紹介 ※価格は税込み・送料込み。※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



フレンチホリデーセット ¥8,500 (税込) 限定 1,000 セット

木村成克シェフ監修の「そら豆とベーコンのキッシュ」をはじめ、ロイヤルデリの「豚肉と鶏レバーのテリーヌ」とフランス家庭料理の「アッシ・パルマンティエ」の3種前菜と、メインディッシュの「黒毛和牛のビーフシチュー」を詰め合わせたセット。簡単調理で、レストランの雰囲気味わえます。

▼セット内容：

- ・木村成克シェフ監修 そら豆とベーコンのキッシュ×1
- ・豚肉と鶏レバーのテリーヌ×1
- ・アッシ・パルマンティエ×1
- ・黒毛和牛のビーフシチュー×2

※11月8日(金)よりお届けいたします。



「LA VIEILLE FRANCE」木村成克シェフ監修メニュー そら豆とベーコンのキッシュ

フランス産そら豆の甘みが、ベーコンの塩気とチーズの香ばしさとよくマッチし、豊かな味わいが楽しめる一品です。

「LA VIEILLE FRANCE (ラ・ヴィエイユ・フランス)」シェフパティシエ 木村成克氏



木村 成克 Shigekatsu Kimura

大阪出身。神戸「ポートピア・ホテル」のパティシエとして菓子職人の人生をスタート。1987年に渡仏し11年間で計6店舗にて勤務。1998年に帰国。東京シェ・シーマのシェフとして勤務。2001年にロイヤル(株) (現ロイヤルホールディングス(株))シェフパティシエとして招聘。2007年にLA VIEILLE FRANCE 千歳烏山本店をオープン。
<http://www.lavieillefrance.jp/>

Profile

- 1963 大阪出身
- 1981 2年間、神戸の「ポートピア・ホテル」にパティシエとして勤務後、「ポールボキューズ大丸」で倭文八郎氏に師事
- 1987 渡仏し、ストラスブールの「パティスリー・ネゲル」に勤務
- 1989 パリの「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」で約2年半勤務。その後、リヨンの「ショコラティエ・ベルナッション」に勤務。ミュールーズの「ショコラティエ・カプリス」に勤務。再度パリ6区の名門パティスリー「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」で日本人初のシェフパティシエに就任。「パティスリー・ネゲル」に勤務。11年間で計6店舗にて勤務
- 2001 ロイヤル(株) (現ロイヤルホールディングス(株))シェフパティシエとして招聘
- 2002 福岡・新天町 Patisserie Frais (パティスリー・フレ)のシェフパティシエに就任
- 2007 LA VIEILLE FRANCE 千歳烏山本店オープン
- 2012 LA VIEILLE FRANCE 仙川店オープン
現在、社団法人日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員を務める

商品紹介 ※価格は税込み・送料込み。※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



おうちロイヤルホストセット ¥7,800 (税込) 限定 1,000 セット

ロイヤルホストでもおなじみのおすすめメニューを、ご家庭でもお楽しみいただけるようにアレンジしました。ロイヤルホストのファンの方はもちろん、はじめての方にもおすすめのセットです。

▼セット内容：

- ・オニオングラタンスープセット（フレンチオニオンスープ×2、クルトン 2 人前×1）×1
- ・ごちそうコスモドリア×2
- ・ビーフジャワカレー×2
- ・ビーフシチュー×2
- ・英国風パン（2 人前）×1



※11月8日（金）よりお届けいたします。



ウィンターホリデーケーキ ¥4,400 (税込) 限定 3,000 台

国産小麦と北海道産生クリームを 100%使用したシンプルなケーキ。クリームを口溶けの良いスポンジと酸味のきいたストロベリーダイスでサンドしました。

※直径約 15cm x 高さ 4.8cm

※12月2日（月）よりお届けいたします。

ロイヤルデリとは

2019年12月から本格展開している、ご家庭でもレストラン品質の味をお楽しみいただけるフローズンミール「ロイヤルデリ」。自社のセントラルキッチンで作った料理を急速冷凍することで、美味しさをそのままに閉じ込めます。

ECサイトでは全商品の購入が可能です。URL: <https://royaldeli.jp/>



＜報道関係のお問い合わせ先＞
ロイヤルホールディングス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：山口(080-7624-3656)、青木、島村 Mail: royalhd@ssu.co.jp