



2026年5月22日

ロイヤルホールディングス株式会社

【シズラー】佐賀牛・霧島黒豚・はかた地どりをグリルで楽しむ 「Good JAPAN Fair SAVORING KYUSHU」

～九州の味わいをサラダバー&グリルで堪能する期間限定フェアを5月27日（水）より開催～

ロイヤルグループが展開するサラダバー&グリルレストラン「シズラー」では、九州の豊かな恵みをお楽しみいただける「Good JAPAN Fair SAVORING KYUSHU～九州の味わい～」を、2026年5月27日（水）より期間限定で開催いたします。

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切に、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通じて日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。今回は、九州の豊かな自然で育まれた、肉・野菜を、それぞれの素材が持つ魅力を最大限に生かしたグリル料理とデリサラダをご用意しました。素材本来の魅力を活かす、シズラーこだわりの調理法で、九州の味わいをぜひご堪能ください。



※画像はイメージです。

■シズラーのこだわり満載！九州フェアメニューが登場

シズラーが贈る「Good JAPAN Fair SAVORING KYUSHU～九州の味わい～」では、フェアの主役となる、九州各地の素材の魅力を一皿にまとめた、「九州トリプルグリル～佐賀牛ロース（100g）・宮崎県産霧島黒豚肩ロース&はかた地どり～」が登場。そのほか、旨みのある宮崎県産霧島黒豚肩ロースと、ほどよい歯ごたえのはかた地どりを盛り合わせた「宮崎県産霧島黒豚肩ロース&はかた地どりのグリル」、佐賀牛をシンプルなグリルで楽しむ「佐賀牛ロースステーキ」といったグリルメニューが並びます。各グリルには、福岡県製造の「キングマスタード」や九州産のフレッシュバジルを使用した「バジルソース」を添えました。2つの異なるアクセントで、ひと口ごとに広がる味わいの変化をお楽しみください。

シズラー自慢のサラダバーでも九州産素材を味わっていただけます。「ブロッコリー、ながさき黄金（ポテト）とアスパラガスのサラダ」、「スイカと蒸し鶏のサラダ」、デザートには「いちごゼリーとパンナコッタ」をご用意いたします。

「Good JAPAN Fair SAVORING KYUSHU～九州の味わい～」販売概要

販売期間：2026年5月27日（水）～2026年7月14日（火）予定

販売店舗：シズラー全12店舗

- 新宿三井ビル店 ●新宿東宝ビル店 ●桜新町店 ●三鷹店
- 府中店 ●アクアシティお台場店 ●東京ドームホテル店 ●押上店
- 大塚駅前店 ●東京国際フォーラム店 ●大井町トラックス店
- ランドマークプラザ店（横浜）

※食材の都合により販売期間が変更になる場合がございます。



〈本件に関するお問い合わせ先（報道関係）〉

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） e-mail：royalhd@ssu.co.jp

担当：清水（090-3420-0397）、山口（080-7624-3656）、牧田、佐藤

※報道関係者様向けに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。

商品紹介

グリルメニュー

※画像はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表示しています。



九州トリプルグリル ～佐賀牛ロース（100g）・宮崎県産霧島黒豚 肩ロース&はかた地どり～

九州各地の個性豊かな3種の素材を、持ち味を活かしてシンプルにグリルし、一皿に盛り合わせました。爽やかな香りのバジルソースと粒マスタードを添えて、味わいの変化をお楽しみください。

サラダバー2名様分付き 11,990円（税込13,189円）

サラダバー3名様分付き 14,480円（税込15,928円）

サラダバー4名様分付き 16,970円（税込18,667円）

※ステーキはミディアムの焼き加減でご提供します。

※ステーキは焼成前のグラム数です。



佐賀牛ロースステーキ

柔らかな肉質と上質な脂の甘みのある佐賀牛をシンプルなグリルでお楽しみください。

ステーキ（100g）×2枚

サラダバー1名様分付き 11,000円（税込12,100円）

サラダバー2名様分付き 13,490円（税込14,839円）

ステーキ（100g）×1枚

サラダバー1名様分付き 6,900円（税込7,590円）

※ステーキはミディアムの焼き加減でご提供します。

※ステーキは焼成前のグラム数です。

※画像はステーキ（2枚）です。



宮崎県産霧島黒豚肩ロース& はかた地どりのグリル

旨みのある宮崎県産霧島黒豚肩ロースと、ほどよい歯ごたえのはかた地どりを盛り合わせた一皿です。香り豊かなバジルソースは、グリルした野菜とも相性よくお召し上がりいただけます。

サラダバー1名様分付き 5,800円（税込6,380円）

サラダバー2名様分付き 8,290円（税込9,119円）



キングマスタード（左）

熟成によるまろやかな辛味とやさしい酸味、粒の食感が特長のマスタード。粒の食感が強く、噛んだ時の香りが豊かです。肉の脂をさっぱりとまとめ、旨みを引き立てます。

※キングマスタードには、はちみつを使用しています。

バジルソース（右）

九州産のフレッシュバジルを使った香り豊かなディップソース。フレッシュで爽やかな香りが肉料理と野菜の旨みを引き立てます。

商品紹介

サラダバー

※画像はイメージです。
※産地表示は原料の産地を表示しています。



ブロッコリー、ながさき黄金 (ポテト) とアスパラガスのサラダ

ブロッコリー、ながさき黄金 (ポテト) と九州産アスパラガスを、バジルソース、ディル、グリーンゴッデスドレッシングで爽やかに仕上げました。



スイカと蒸し鶏のサラダ

爽やかな甘みのスイカに、蒸し鶏と博多万能ねぎを合わせ、中華風に仕上げた軽やかなサラダです。

※蒸し鶏は「はかた地どり」ではありません。



いちごゼリーとパンナコッタ

あまおう果汁入りのゼリーとパンナコッタを合わせた、食後にも楽しみやすいグラスデザートです。

※あまおう果汁はゼリーに使用しています。上に乗っているいちごソースはあまおうではありません。

「Good JAPAN Fair SAVORING KYUSHU～九州の味わい～」開発・素材へのこだわり

今年のシズラーのフェアテーマは、**Sizzler Good JAPAN**。今回は、「Good JAPAN Fair SAVORING KYUSHU～九州の味わい～」として、シズラーらしい素材本来の魅力を活かす調理法で九州の豊かな恵みを存分にご堪能いただけるフェアを開催いたします。



開発担当シェフ 磯野 清 (いその きよし)

シズラーのこだわりは素材本来の魅力を活かすこと。メイン食材である佐賀牛、宮崎県産霧島黒豚、はかた地どりは、高温のチャープロイラーで直火焼きにし、香ばしく焼き上げます。そのこだわりは付け合わせの野菜も同様です。アスパラガス、ナス、トマトをグリルすることで、野菜本来の甘みと風味、そして香ばしさを最大限に引き出しました。生産者様が丹精込めた食材を、ぜひシズラーでお楽しみください。



佐賀牛ロース

佐賀の豊かな自然環境で育てられ、きめ細かで柔らかな肉質、上質な脂の甘みをお楽しみいただけます。

※佐賀牛は佐賀県農業組合の登録商標です。



九州産アスパラガス

九州の温暖な気候が育んだアスパラガス。みずみずしい食感と豊かな風味を、サラダやグリルでお楽しみください。



霧島黒豚肩ロース

柔らかな肉質と脂の甘みが魅力のブランド豚。グリルでシンプルに焼き上げることで、肉の旨みを最大限に引き出します。

※霧島黒豚は林兼産業株式会社の登録商標です。

シズラー (Sizzler) について



シズラーは、1958年にアメリカ・カリフォルニア州創業、1991年に日本で開業し、現在国内で12店舗※を展開するサラダバー＆グリルレストランです。50年以上受け継がれてきた「チーズトースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、自家製のデリサラダ、タコス、デザート、ドリンク等70種類以上のバラエティ豊かなラインアップを取り揃えています。

(ホームページ <https://www.sizzler.jp>)

※配信日時時点の店舗数です。