

2009年7月28日

ロイヤルホールディングス株式会社

産地限定の“黒毛和牛”と“黒豚” 秋の新メニュー「鹿児島産 黒×黒ハンバーグ」登場 ～9月10日(木)から全国の店舗で展開～

ロイヤルホストは、2009年9月10日(木)に販売を開始する秋の新メニューより、鹿児島県産限定の“黒毛和牛”と“黒豚”を使用した『鹿児島産 黒×黒ハンバーグ』を全国の店舗にて発売します。

『鹿児島産 黒×黒ハンバーグ』は、きめが細かく柔らかな肉質の“黒毛和牛”と、歯切れがよく旨味成分が多い“黒豚”を、素材の良さを最大限に引き出す独自の黄金比率で配合。さらにふっくら焼き上げることで、ジューシーな肉汁をお楽しみいただける、ロイヤルホスト渾身のハンバーグができました。また、商品開発の過程においては、全国のお客様に「おいしいハンバーグ」に関するヒアリングを実施すると共に、ロイヤルホストで初めて、店舗で働く女性リーダーも加わりました。最良の食材をお手ごろな価格でお召し上がりいただける5種類のメニューをご用意します。

ロイヤルホストは、‘お客様に安全な食事を安心してお召し上がりいただく’、‘お客様の健康な体をつくる糧になる’、‘お客様に幸せな毎日を過ごしていただく’という想いと共に、“食”に真摯に取り組んできました。食糧自給率の低下が問題となっている今、“食”に携わる企業として食料自給率向上に寄与すべく、今後、より多くの国産食材を使用したメニューを開発して参ります。



【展開概要】

販売期間：09年9月10日(木)～09年12月7日(月)(予定)
※数量限定のため、人気の場合早く終了する場合がございます

販売店舗：ロイヤルホスト 285店舗
※一部取り扱いのない店舗がございます
※一部販売期間が異なる店舗がございます

提供時間：am6:00～am11:00 以外の各店舗
※営業時間は店舗により異なります
※一部価格が異なる店舗がございます。



＜本件に関するお問い合わせ＞

ロイヤルホールディングス株式会社 広報部 城島、古城
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 内藤、山口
TEL:03-3486-6868 FAX:03-3486-7502
e-mail: royalholdings@prap.co.jp

※各メニュー画像もご用意しておりますので、必要な場合はお手数ですが上記までご連絡ください。

【 秋の「鹿児島産 黒×黒ハンバーグ」 】

国産食材である鹿児島産の黒毛和牛と黒豚を使用し、独自の黄金比率で配合したジューシーでふっくらとしたハンバーグです。お好みに合わせて、5種類のメニューをご用意しました。



鹿児島産 黒×黒ハンバーグステーキ ドミグラスソース
888 円(税込 932 円) 605kcal

ふっくら焼き上げたハンバーグを重厚な味わいのドミグラスソースと合えました。粗く砕いた黒胡椒が味のアクセント。付け合せのポテトときのこも、国産食材です。



鹿児島産 黒×黒ハンバーグステーキ テリヤキソース
888 円(税込 932 円) 561kcal

ほうれん草、なす、きのこをたっぷり添えました。七味唐辛子をきかせた大根おろしとテリヤキソースでお召し上がりください。



鹿児島産 黒×黒 鉄板テリヤキハンバーグ
プロシエトを添えて

999 円(税込 1,048 円) 690kcal

鶏とたまねぎのプロシエトをのせました。あつあつの鉄板で、テリヤキソースの香ばしさが引き立つおいしさをどうぞ。



鹿児島産 黒×黒 鉄板ハンバーグ&海老フライ
1,180 円(税込 1,239 円) 993kcal

海老フライと合せた人気のコンビ。ハンバーグは、ドミグラスソースにバターや日本酒を使い、香り高く仕上げた特製ソースでお召し上がりいただけます。



鹿児島産 黒×黒 鉄板ハンバーグ&ビーフシチュー
1,380 円(税込 1,449 円) 1086kcal

じっくりと煮込んで旨みたっぷりのビーフシチューとジューシーなハンバーグのハーモニーが味わえます。

※ビーフシチューのビーフはオーストラリア産