

### ロイヤルホストのブリュレパフェに冬を彩る新作登場！ 『Caramel & Apple ～青森県産紅玉～』 ～12月11日（水）から全国のロイヤルホストで販売～

ロイヤルホストは、冬を彩る「りんご」と「キャラメル味」をテーマにしたデザート4品を、12月11日（水）から期間限定で販売します。深紅の実に甘酸っぱさが特徴の青森県産「紅玉（こうぎょく）」と、香ばしくほろ苦い「キャラメル味」は相性抜群。「紅玉」本来の芳醇な香りと味わいが満喫できる『Caramel & Apple』のデザートをぜひお楽しみください。

【『Caramel & Apple』4品】※りんごソルベ、りんごゼリー、りんごジャムに使用しているりんごの品種は、紅玉ではありません。



**焼きりんごと塩キャラメルアイスのブリュレパフェ**

**880円+税/440kcal**

大人気のブリュレパフェ。カリッとしたクリームブリュレ、紅玉焼きりんご、りんごのソルベやゼリーなど、贅沢にりんごを使用したさわやかなパフェです。



**焼きりんごと紅茶のシフォンケーキ**

～塩キャラメルアイスを添えて～

**680円+税/402kcal**

紅茶の豊かな香りが広がる上品なシフォンケーキに、紅玉焼きりんご、りんごジャム、塩キャラメルアイスを添えました。



**紅玉りんごと紅茶シフォンの小さなパフェ**

**680円+税/302kcal**

食後にもぴったりな小さなパフェ。グラスの中には、塩キャラメルアイスとキャラメリゼしたピーカンナッツが隠れています。



**紅玉りんごとさくさくパイのパフェ**

～温かいキャラメルソースをかけて～

**780円+税/466kcal**

しっとりとした焼きりんご、シャキシャキの紅玉、さくさくのパイが加わった食感も楽しいパフェです。

ロイヤルホストでは、今後も季節にぴったりな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。

#### 【『Caramel & Apple』販売概要】

販売期間：2019年12月11日（水）～2020年1月中旬（予定）

販売時間：11:00～22:00（予定）

販売店舗：全国のロイヤルホスト218店舗（新横浜駅ビル店を除く）

※一部価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

※食材の収穫状況によって、販売開始および終了時期が予定と異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](mailto:koho@royal.co.jp)

株式会社ブラップジャパン 担当 岡根谷、朝比奈、野村  
TEL：03-4580-9105 FAX：03-4580-9131 e-mail：[royalholdings@ml.prap.co.jp](mailto: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。

## 【ご参考情報】

### 冬の季節デザート『Caramel & Apple ～青森県産紅玉～』

# “りんご王国”青森県が誇る 紅玉 (こうぎよく)

日本一のりんごの生産地、青森県。

数ある品種の中でも、一際深い紅色が目を引き「紅玉」は、小ぶりの実凝縮された甘味と酸味が程よいバランスで、お菓子や加熱調理用として人気の高い品種です。

りんごの栽培に最適と言われる冷涼な気候の中で行われる青森県りんご作りは、1年を通してほとんど手作業で、生産者の時間と手間を惜しみなくかけられています。自然の恵みと愛情をたっぷり受けたりんごは、昼夜の寒暖差が増す秋口に色づきと甘味が増し、引き締まった実となる頃に、店頭へ並びます。

青森県産「紅玉」を用いて、ロイヤルホストが生み出す、期間限定のデザートを、期間中にぜひお楽しみください。



#### 青森県知事 三村申吾 氏からのコメント

デザートに合うりんごといえば、やっぱり「紅玉」！鮮やかな色、さわやかな香りと甘酸っぱさが特徴です。青森の「水」、「土」そして「人の力」が生み出した「紅玉りんご」をお届けします。どうぞお楽しみください。

### 青森県産「紅玉」× ロイヤルホスト

#### 「焼きりんごと塩キャラメルアイスのブリュレパフェ」おいしさの秘密

イチオシ!



#### 1. デザートを彩る深紅

りんご作りに適した冷涼な気候の中で育ち、きれいな紅色に染まった「紅玉」は、ブリュレパフェをより華やかに見せます。

#### 2. 甘酸っぱくさわやかな芳香

「紅玉」のさわやかな甘味と酸味は、そのまま食べても瑞々しい香りと食感を楽しめます。店舗で焼き上げて素材の甘味や香りを引き出した焼きりんごとの異なる味も楽しめます。

#### 3. 層ごとに変化する味わいと食感

フレッシュなりんご、焼きりんご、りんごのソルベやゼリーなど、1つのパフェの中で、層ごとに異なる味わいをお楽しみください。

※りんごソルベ、りんごゼリー、りんごジャムに使用しているりんごの品種は、紅玉ではありません。