

### ロイヤルホストが贈る、"洋"で楽しむ国産うなぎ 「Good JAPAN 夏のご馳走 鹿児島県産うなぎと日本ワイン」 ～6月18日（水）より全国のロイヤルホストで販売～

「ロイヤルホスト」は、日本の美味しい素材とロイヤルホストの洋食、そして日本ワインを掛け合わせた「Good JAPAN 夏のご馳走 鹿児島県産うなぎと日本ワイン」を、2025年6月18日（水）より販売いたします。



※画像はイメージです。

「Good JAPAN」は「召し上がれ日本の恵み 国産素材」をテーマに、国産食材の生産者様とその消費を応援しながら、それぞれの素材の旨みを活かしたメニューをお届けする企画です。

今回の「Good JAPAN」は、日本の夏を代表する食材「うなぎ」を使用したメニューを初展開。豊かな地下水資源と温暖な環境で育てられ、ふっくらとして脂がのった濃厚な味わいが特徴の鹿児島県産うなぎに、日本ワイン「山梨マスカット・ベリーA」を用いた特製のオリジナル赤ワインソースを合わせた、ロイヤルホストならではの"洋"で楽しむラインアップをご用意いたしました。

うなぎと米国産アングスサーロインステーキを一度にお楽しみいただけるピラフ仕立ての一皿から、アルコールと合わせたオムレツやカナッペなどのサイドメニューまで、さまざまなシーンに合う新たなうなぎの楽しみ方をご提案いたします。ペアリングには、さわやかで軽い味わいの白ワイン「山梨甲州」と、軽やかで香りもフレッシュな赤ワイン「山梨マスカット・ベリーA」、それぞれをレモン・炭酸と合わせたすっきりとした飲み口の「スプリッツァー」「スプリッツァールージュ」をご用意。また、各ワインはグラスとボトルのどちらでもお楽しみいただけます。

ロイヤルホストが贈る"洋"で楽しむ国産うなぎで、特別なひとときをお過ごしください。

※産地表示は原料の産地です。※オリジナル赤ワインソースに含まれるアルコール分は、加熱調理の過程で蒸発しております。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも美味しさとおもてなしの心で皆様をお迎えいたします。

#### ■「Good JAPAN 夏のご馳走 鹿児島県産うなぎと日本ワイン」販売概要

販売期間：2025年6月18日（水）～9月上旬（予定）

※期間中の店舗休業日：7月10日（木）、9月4日（木）（予定、一部店舗を除く）

※お盆期間は一部メニューを休止いたします（8月9日（土）～8月17日（日）予定）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計212店舗

※以下の百貨店、病院内、空港の店舗は対象外です。

名古屋ヶ丘店、京都高島屋 S.C.店、九州大学病院店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、羽田空港店、Royal Host centrair gourmet kitchen、神戸空港店、広島空港店、熊本空港店、鹿児島空港店、那覇空港店

※配信日時時点の店舗数です。※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

#### 〈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事務局（株式会社サニーサイドアップ内） Mail:royalhd@ssu.co.jp  
担当：清水（090-3420-0397）、山口（080-7624-3656）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬、島村

※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。

# 召し上がれ日本の恵み 国産素材

## 「Good JAPAN 夏のご馳走 鹿児島県産うなぎと日本ワイン」

### 商品紹介

※産地表示は原料の産地です。 ※オリジナル赤ワインソースに含まれるアルコール分は、加熱調理の過程で蒸発しております。  
※画像はイメージです。

**うなぎ&アンガスステーキと  
たまごのピラフ仕立て (うなぎ半尾)**  
3,880 円 (税込 4,268 円)



**うなぎとたまごのピラフ仕立て  
(うなぎ半尾)**  
3,280 円 (税込 3,608 円)



**うなぎとたまごのピラフ仕立て  
(うなぎ 1 尾)**  
5,180 円 (税込 5,698 円)



日本ワイン「山梨マスカット・ベリー-A」と山椒を合わせたオリジナル赤ワインソースとケール、バターライスで仕上げたピラフに、鹿児島県産うなぎとたまごを盛り付け、仕上げにオリジナル赤ワインソースをかけました。うなぎ半尾 & 米国産アンガスステーキ、うなぎ半尾、うなぎ 1 尾の 3 パターンからお選びいただけます。アンガスステーキはオリジナル赤ワインソースと山わさびでお召し上がりください。



**洋風うなぎご飯&黒×黒ハンバーグ  
(サラダ・味噌汁・漬物付)**  
2,680 円 (税込 2,948 円)

洋風うなぎご飯は、バターライスにうなぎのきざみとたまご、ケールをのせ、日本ワイン「山梨マスカット・ベリー-A」と山椒を合わせたオリジナル赤ワインソースで仕上げました。ロイヤルホストで人気の高い黒×黒ハンバーグは、おろしゆずぼん酢ソースでさっぱりとお召し上がりいただけます。うなぎとハンバーグ、2 種の味わいを一度に楽しめる、フェア限定商品です。



**洋風うなぎご飯&真鯛と帆立のあつあつグリル  
(サラダ・味噌汁・漬物付)**  
3,180 円 (税込 3,498 円)

洋風うなぎご飯は、バターライスにうなぎのきざみとたまご、ケールをのせ、日本ワイン「山梨マスカット・ベリー-A」と山椒を合わせたオリジナル赤ワインソースで仕上げました。真鯛と帆立のあつあつグリルは、国産の真鯛と北海道産帆立など魚介の旨みを、バターのコクと醤油、にんにくの香りが引き立てます。洋風うなぎご飯とあつあつグリルの 2 種の味わいが楽しめる、フェア限定商品です。 ※「あつあつグリル」の海老は国産ではございません。



**うなぎとアイオリのカナッペ  
1,080 円 (税込 1,188 円)**

こんがり焼いたパンにうなぎのきざみとケール、アイオリクリームソースをのせ、日本ワイン「山梨マスカット・ベリー-A」と山椒を合わせたオリジナル赤ワインソースで仕上げました。レモンと炭酸を合わせたすっきりとした飲み口のスプリッツァーやスプリッツァールージュ、日本ワイン等のドリンクとのペアリングがおすすめです。



**うなぎとケールのオープンオムレツ  
1,280 円 (税込 1,408 円)**

チーズときたあがり、タマネギのオープンオムレツに、ケールとうなぎのきざみをのせ、日本ワイン「山梨マスカット・ベリー-A」と山椒を合わせたオリジナル赤ワインソースで仕上げました。レモンと炭酸を合わせたすっきりとした飲み口のスプリッツァーやスプリッツァールージュ、日本ワイン等のドリンクとのペアリングがおすすめです。



# 召し上がれ日本の恵み 国産素材

## 「Good JAPAN 夏のご馳走 鹿児島県産うなぎと日本ワイン」

### 商品紹介

※画像はイメージです。

#### アルコールメニュー 日本（にほん）ワイン

日本ワインは日本国内で栽培されたブドウを 100%使用して国内で醸造したワインです。  
降水量が多い日本の風土に合う品種の改良、栽培技術の向上により、  
現在では国際的にも評価の高いワインが製造されています。



#### シャトー・メルシャン

##### 山梨甲州

和柑橘や青リンゴといったさわやかな果実の香りが感じられ、心地よい酸味としっかりとした厚みのある辛口ワインです。スプリッツァーでも、グラス、デキャンタでもお楽しみいただけます。



#### シャトー・メルシャン

##### 山梨マスカット・ベリーA

赤い果実を連想させる香りと同様に程よい樽のニュアンスのバランスが良いワインです。スプリッツァー、アールージュでも、グラス、デキャンタでもお楽しみいただけます。加えて、お料理のソースとしても使用いたします。

●フルボトル 2,980 円（税込 3,278 円）／デキャンタ 1,880 円（税込 2,068 円）／グラス 630 円（税込 693 円）

※ワインのラベル・ビンテージは異なる場合がございます。

※Good JAPAN フェア商品をご注文のお客様は、「山梨甲州」または「山梨マスカット・ベリーA」のグラスワイン 1 杯目を 530 円（税込 583 円）のサービス価格でお付けいたします。



#### （写真左）スプリッツァー 630 円（税込 693 円）

シャトー・メルシャン「山梨甲州」と炭酸水とレモンを掛け合わせた、フェア限定のアルコールドリンク。よく混ぜてお召し上がりください。

#### （写真右）スプリッツァーアールージュ 630 円（税込 693 円）

シャトー・メルシャン「山梨マスカット・ベリーA」と炭酸水とレモンを掛け合わせた、フェア限定のアルコールドリンク。よく混ぜてお召し上がりください。

#### ■シャトー・メルシャン テロワールシリーズ

今回の日本ワインは、シャトー・メルシャンのテロワールシリーズを採用。“適地・適品種”のコンセプトのもと、ブドウ品種にふさわしい産地を選び、その個性を最大限に引き出したシリーズです。



#### ●シャトー・メルシャンとは

シャトー・メルシャンは、おもてなしに重点を置いた体験型の「勝沼ワイナリー」、桔梗ヶ原メルローを生み出した銘醸地で高品質なワイン造りに特化するガレージワイナリー「桔梗ヶ原ワイナリー」、地域・自然・未来との共生をコンセプトにブティックワイナリー「梶子ワイナリー」を指し、この 3 つのワイナリーから日本ワインの魅力を発信しています。

## 召し上がれ日本の恵み 国産素材

### 「Good JAPAN 夏のご馳走 鹿児島県産うなぎと日本ワイン」 食材・取り組み紹介

※産地表示は原料の産地です。 ※画像はイメージです。

#### <使用食材紹介>



#### 鹿児島県産うなぎ

鹿児島県は、国内の養殖うなぎ生産量の約 40%を占めています。

※水産庁「にほんうなぎ種苗の池入れ実績」参照（2025年1月時点）

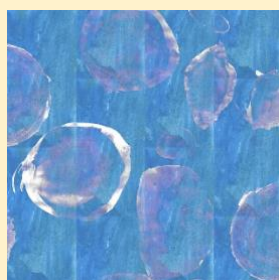
今回のフェアでは、鹿児島県の北西部に位置し、豊かな地下水資源と温暖な気候に恵まれた薩摩川内市で育てられたうなぎを使用いたします。身がふっくらとして脂がのっており濃厚な味わいが特徴です。



#### <パラアートの導入>

ロイヤルホストは、「いつの時代も地域に愛される、家族みんなのお気に入りホスピタリティレストラン」をブランドミッションに掲げ、SDGsの達成を目指す活動に努めています。本フェアでは御膳の敷紙にパラアーティストのデザインを導入し、D&I（ダイバシティ&インクルージョン）の推進に努めてまいります。

#### <御膳の敷紙に採用したデザイン>



#### 作品名

#### Mizu-Tama

シブヤフォント

まつ and みず × 小林 大真



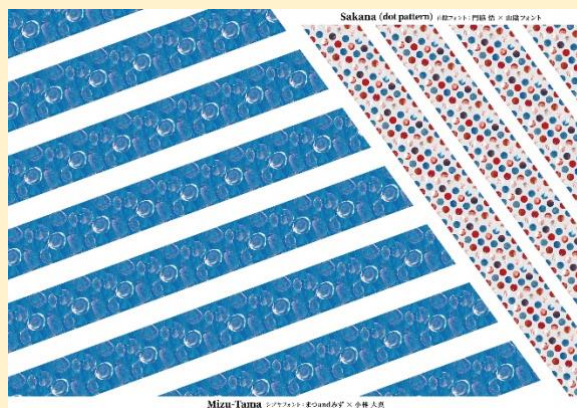
#### 作品名

#### Sakana (dot pattern)

ご当地フォント（山陰フォント）

門脇 悟 × 山陰フォント

#### <御膳の敷紙 デザインイメージ>



「シブヤフォント」は、渋谷区、専門学校桑沢デザイン研究所、渋谷区内の障がい者支援事業所によって生み出されました。障がいのある人とデザインを学ぶ学生との共創でフォント・パターンを生み出し、企業によるデータ利用を推進し、福祉還元と障がいのある人と社会の接点を創出しています。「ご当地フォント」はシブヤフォントから全国に広がった取り組みです。