

2014年5月26日

ロイヤルホールディングス株式会社

「野菜」、「シェフの味」、「シーフード」を楽しむ6種類が登場 32年目のカレーフェア「夏、カレーしましょう」 ～6月17日(火)より全国のロイヤルホストで販売スタート～

ロイヤルホストは、6月17日(火)より、32年目のカレーフェア「夏、カレーしましょう」を全国の店舗で開催し、全6種類のメニューを販売開始いたします。

ロイヤルホストは、1983年より毎年カレーフェアを開催しており、今年で32年目を迎えます。31年間で提供したカレーは144種類を数え、「夏といえばカレー」という食文化の形成に貢献してまいりました。

今回は、「伝統」と「新しさ」を融合したこれまでにないスタイルのカレー3種を新たに開発いたしました。「野菜と食べる スパイスチキンカレー～5種のスリランカ風おかず～」は、ライスの上に「空心菜のスパイス炒め」、「ナスのハニーマスタードビネガー」など、5種類のスリランカ風おかずを盛り付け、カレーと野菜を混ぜ合わせながら楽しめるメニューです。スリランカカレーで使われる“モルジブ・フィッシュ”に似た鰹節を使用して、新しいロイヤルホストのカレーを表現しました。また、「アングスビーフ The ROYAL 欧風カレー」は、人気のサーティファイド・アングス・ビーフの肉の旨みを引き出した、ロイヤルホストらしいカレーです。「クラブミートドライカレー」は、カニクリームコロッケ、ずわい蟹の棒肉をトッピング、ドライカレーにもずわい蟹を加え、まろやかなニューバーグソースで楽しめるカレーです。

その他にも、「野菜」、「シェフの味」、「シーフード」の3つのポイントを楽しむことをテーマに、バラエティ豊かなメニューをそろえました。3種の薬味を添えてリニューアルしたカレーフェアの定番「カシミールビーフカレー～3種の薬味～」や、じっくり炒めた玉ねぎの甘みとブイヨンのコクが詰まった「懐かしの印度風チキンカレー」、昨年、大きな反響を呼んだ「ブイヤベースカレー～サフランライス&ナン～」と、いずれもロイヤルホストならではの、こだわりを感じていただけるメニューです。夏のカレーをさらに楽しめるセットメニューには、日本の食材を使った「Good JAPAN」の取組みとして、国産のミニトマト「^{にしゆたか}千果」を使ったカクテルと、国産のじゃがいも「西豊」を使った冷たいスープ“ビシソワーズ”をご用意しました。ひんやりとした前菜は、カレーとの相性も抜群です。

ロイヤルホストは、「夏、カレーしましょう」を通じて、ロイヤルホストの伝統とノウハウが詰まった本格的なカレーを身近に感じていただき、季節感と共に楽しんでいただけるフェアを目指してまいります。

【「夏、カレーしましょう」概要】

販売開始日：2014年6月17日(火)～9月上旬(予定)

販売店舗：全国のロイヤルホスト 229 店舗

販売日時：11:00～24:00

※一部取り扱いのない店舗、販売期間・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先>

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

株式会社ブラップジャパン 担当 大木、五味、坪本、山口

TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail: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

【「夏、カレーしましょう」】

ロイヤルホスト伝統のカレーフェアに、新たなメニューが加わりました。
「野菜」、「シェフの味」、「シーフード」を楽しむメニューのどれもが本格的な仕上がります。

野菜を楽しむ



5種のスリランカ風おかず
・空心菜のスパイス炒め
・じゃがいものスパイス炒め
・かぼちゃのココナツ煮
・ナスのハニーマスタードピネガー
・オニオンのシトラスマリネ

『野菜と食べる スパイスチキンカレー ～5種のスリランカ風おかず～』

1,280円(税込 1,382円) / 916kcal
スパイスのきいたさらりとしたチキンカレーを5種のスリランカ風の野菜のおかずとご一緒に。
野菜とカレーをいっしょに楽しめる新しいスタイルです。



3種の薬味
・バナナとリンゴのチャツネ
・レッドキャベツマリネ
・ガーニッシュオニオン

『カシ米尔ビーフカレー～3種の薬味～』

1,080円(税込 1,166円) / 889kcal
18種のスパイスを使った辛さとコクに、3種の薬味で3つの美味しさをプラスしました。1983年の第1回カレーフェアから販売する伝統メニューです。

シェフの味を楽しむ



『アングスビーフ The ROYAL 欧風カレー』

1,480円(税込 1,598円) / 1165kcal
選び抜かれたサーティファイド・アングス・ビーフとグリエールチーズをコクのある欧風カレーソースで。



『懐かしの印度風チキンカレー』

1,080円(税込 1,166円) / 773kcal
じっくり炒めた玉ねぎの甘みとブイヨンのコク。スパイスがたっぷりだす深い味わいをお楽しみいただけます。

シーフードを楽しむ



『クラブミートドライカレー～ニューバーグソース～』

1,330円(税込 1,436円) / 976kcal
ピリッとしたドライカレーをまろやかソースで。
カニクリームコロッケ、ずわい蟹とご一緒に。



『ブイヤベースカレー～サフランライス&ナン～』

1,580円(税込 1,706円) / 815kcal
6種類の魚介(ずわい蟹、ムール貝、海老、アサリ、イカ、赤魚)の旨みがつまったシェフのごちそうカレーです。

カレーとご一緒に



夏の冷たい『トマトとじゃがいもセット』

ミニトマト^{ちか}「千果」のカクテルとじゃがいも^{にしゆたか}「西豊」のピシソワーズ

プラス 480円(税込 518円) / 94kcal

ドリンク付 プラス 580円(税込 626円)

ミニトマト「千果」のカクテルとじゃがいも

「西豊」のピシソワーズです。

冷製のさわやかさはカレーとの相性抜群です。



日本の
美味しい食材



Good JAPAN とは、ロイヤルホストが日本の食材に着目し、洋食スタイルで提供する新たな取組み。ロイヤルホストの商品開発力とコックの調理力で新しい洋食の料理として提供し、お客様だけでなく生産者の皆様にも喜んでいただくための企画を進めています。