

2014年7月10日

ロイヤルホールディングス株式会社

**日本の食材に着目した「Good JAPAN」の新たな取り組み**  
**地元でのみ流通する旬のフルーツを期間・数量限定でご紹介**  
**「青森県産 完熟 アムさんメロン」のデザート2品**  
**～7月15日(火)から関東の一部ロイヤルホストで限定販売～**

ロイヤルホストは、青森県産の高糖度で柔らかい果肉が特長の完熟メロン「青森県産 完熟 アムさんメロン」を使用したデザートメニュー2品を、東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県内の36店舗で7月15日（火）からメロンの旬の時期にあわせて期間限定・数量限定で販売いたします。

「青森県産 完熟 アムさんメロン」は、黄皮が特徴の青森県生まれのメロンです。「アムさんメロン」の「アム」はアムスメロンをベースに品種改良したことから、「さん」は成熟期に果皮が緑色から黄褐色になるのを、太陽の色になぞらえたところから命名されました。畑で完熟させて収穫するのが特徴で、追熟せずすぐに召し上がることができ、糖度は16度以上と非常に甘く、果肉は滑らかで柔らかく、皮際まで食べることができます。

ロイヤルホストでは、2014年から「Good JAPAN」という方針を掲げ、日本各地の美味しい食材を料理や売店商品として開発して提供しております。「青森県産 完熟 アムさんメロン」は、昨年、社長の矢崎や開発担当者が青森で出会った食材で、完熟収穫で供給量も少ないことから、青森を含む近隣の県のみで消費されていました。今回「Good JAPAN」の新たな取り組みとして、この高品質な食材を使用し、お客様はもちろん、生産者の皆様にも喜んでいただける旬のフルーツを使用したデザートを、期間限定・数量限定販売致します。

ロイヤルホストは今後も「Good JAPAN」を商品開発のテーマのひとつとして、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。

**【アムさんメロン販売概要】**

販売開始日：2014年7月15日(火)

～7月末から8月初旬

販売店舗：東京都・神奈川・埼玉・千葉県内の36店舗

**東 京**: 国立駅前、仙川駅前、CELEO 八王子、多摩センター、桜新町、桜新町駅前、馬事公苑、尾山台、永福町、善福寺、新宿三井ビル、新宿、道玄坂、神田神保町、神楽坂、九段下、高輪、神谷町、竹の塚、曳舟、大塚駅前、秋葉原、八丁堀、西葛西

**神 奈 川**: 鎌倉山、厚木栄町、座間、大倉山、馬車道、上大岡

**埼 玉**: 上尾、さいたま新都心、大宮ステラタウン、川越

**千 葉**: 津田沼駅前、松戸駅前

販売時間：11:00～

販売メニュー：完熟 アムさんメロンのガラスパフェ

完熟 アムさんメロン ア・ラ・モード

※ 一部価格が異なる店舗がございます

※ メロンの収穫状況によって、販売終了時期が異なる場合がございます



完熟 アムさんメロンのガラスパフェ(写真左)  
480円(税込518円)

完熟 アムさんメロン ア・ラ・モード(写真右)  
780円(税込842円)

**<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 五味淵、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