

## 【メニュー内容変更のご連絡】

5/26にご案内いたしました『34年目のカレーフェア』のメニュー内容の説明が不足しておりましたので、ご連絡申し上げます。ご迷惑おかけし、誠に申し訳ございません。

【追記箇所】リリース2枚目『国産野菜のカシ米尔ビーフカレー』の説明文  
※フライドオニオンやソースに含まれる野菜の一部は外国産を使用しています。

# ROYAL

## News Release

2016年5月26日

ロイヤルホールディングス株式会社

### 国産野菜を使った新たなロイヤル伝統の味や新作カレーなどが登場

## ロイヤルホスト『34年目のカレーフェア』

### ～6月21日(火)から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21日(火)から、『34年目のカレーフェア』を全国の店舗で開催します。ロイヤルホストは、“暑い国のカレーで夏を元気に過ごしてほしい”という思いのもと、1983年からカレーフェアを開催し、今年、34年目を迎えます。過去33年間で提供したカレーは150種類以上にのぼり、「思いと歴史」をつなぐことで“夏といえばカレー”という文化を醸成したと言われるまでになりました。

今回のフェアでは、毎年カレーフェアを楽しみにご来店いただいている方にも、初めての方にもお楽しみいただけるよう、これまでの定番メニューをさらに進化させたカレーと、新作カレーを取り揃えました。ロイヤル伝統の味「カシ米尔ビーフカレー」をブラッシュアップした『国産野菜のカシ米尔ビーフカレー』や、16年目のカレーフェアで初登場し、大好評だった「ターリ」\*1が、バターチキンカレー・ビーフカレー・“日本の野菜”を美味しく食べるカレーの3種と、ナン・ターメリックライス・コールスローを盛り込んだ『ロイヤル プレミアムターリ』として再登場します。その他に、ごろごろと食べ応えのある国産野菜をまろやかなソースと合わせた『“日本の野菜”を美味しく食べるカレー』、『チキンカレー“グランデ”』、『南国シュリンプカレー』の全5種類のラインナップです。さらに、追加で「パクチー」と「ナン」をご注文いただけるほか、メニューによってライスはお白米と十八穀米からお選びいただけるなど、様々な楽しみ方を提案します。

また、さっぱりと食べられるコールスローと、コンソメゼリーがたっぷり入ったじゃがいもの冷製スープ“夕暮れビシソワーズ”を合わせた「夏の前菜セット」をご用意。その他、軽食として、また、アルコールと一緒に楽しめる「ナンピザ」、冷たいデザート「氷のこぐま」2種を提供いたします。



【国産野菜のカシ米尔ビーフカレー】 【“日本の野菜”を美味しく食べるカレー(十八穀米で)】 【ロイヤル プレミアムターリ】

ロイヤルホストは、「カレーフェア」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。

\*1 ターリとは、定食スタイルのカレーのこと。お盆がその語源となっており、複数の丸皿または四角皿に、それぞれご飯やチャパティ、カレー数種などが盛り込まれているものです。

### 【『34年目のカレーフェア』概要】

販売期間：2016年6月21日(火)～2016年8月下旬(予定) / 販売時間：11:00～22:00

販売店舗：全国のロイヤルホスト222店舗

※一部取り扱いのない店舗、販売期間が異なる店舗がございます。 ※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

株式会社プラップジャパン 担当 三原、井出、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。

## 【『34年目のカレーフェア』メニュー概要】

今年、34年目を迎える「カレーフェア」

ロイヤルホストの伝統とノウハウを詰め込んだ人気のカレーと新作カレーをご用意



### ロイヤル プレミアムターリ

1,850円(税込1,998円) / 1143kcal

ナンとライスで食べる人気のターリ。今回は、バターチキンカレー・ビーフカレー・“日本の野菜”を美味しく食べるカレーの3種と、これまでより1.5倍大きしたナン・ターメリックライス・コールスローを盛り込んだ、伝統と新作のカレーを一度に楽しめる豪華な一品。



### 国産野菜のカシミールビーフカレー

1,180円(税込1,274円) / 837kcal

1年目のフェアから提供している18種類のスパイスを使った、さらりとした中にコクを感じるカレー。今年は国産野菜を油で揚げずに、食感とスパイスの辛さがしっかりと感じられるカシミールビーフカレーに仕上げました。

※フライドオニオンやソースに含まれる野菜の一部は外国産を使用しています。



### “日本の野菜”を美味しく食べるカレー (十八穀米で)

1,430円(税込1,544円) / 905kcal

ごろごろと大きめで食べ応えある10種類の国産野菜が主役のサブジ風のカレー。サブジとは、インド料理の一つで、野菜に香辛料をまぶし、炒め蒸したものだ。ライスは十八穀米と白米からお選びいただけます。



### チキンカレー“グランデ”

1,380円(税込1,490円) / 860kcal

“フェネグリーク”や“シナモン”“クローブ”などの甘い清涼感のある香りを存分に活かした新たなスパイス使いのカレー。カレーになじみのあるスパイス“クミン”を使わずして仕上げた一品。



### 南国シュリンプカレー (十八穀米で)

1,530円(税込1,652円) / 956kcal

海老の旨みとココナッツの香りが際立つアジアテイストのカレー。コリアンダーが程よいアクセントになっています。ライスは十八穀米と白米からお選びいただけます。

## 【ロイヤルホストのカレーフェアについて】



### ロイヤルホスト株式会社 企画統括部 商品企画部 統括料理長 西田 光洋

ロイヤルに入社後、店舗料理長、スーパーバイザーを務め、その後、商品企画部へ。2005年から統括料理長に就く。あちこちへ足を運んで、常に新しい情報にアンテナを張り、「美味しいものを創りたい」「お客様に喜んでいただきたい」という想いでロイヤルホスト等の商品開発に取り組んでいる。

ロイヤルホストのカレーフェアは34年目を迎えます。何よりもお客様からの支持がなければ34年目を迎えることは出来ませんでした。今年は、“カレーの歴史をつなぐ”をコンセプトに、毎年カレーフェアを楽しみにご来店いただいている方にも、初めての方にもお楽しみいただけるよう、これまでの定番を進化させたカレーと新作カレーを取り揃えました。是非、お召し上がりください。



## 【カレーとご一緒に】



### 夏の前菜セット

プラス 390 円(税込 421 円) / 168kcal  
ドリンク付き プラス 580 円(税込 626 円)

さっぱりと食べられるコールスローと“夕暮れビシソワーズ”の前菜セット。“夕暮れビシソワーズ”は、コンソメゼリーがたっぷり入ったジャガイモの冷製スープを器越しに見ると、いつまでも暮れない夏のパリの夕暮れの空のようであることからその名が付いた“パリ・ソワール”をモチーフにしました。



### 追加のパクチー

プラス 180 円(税込 194 円) / 3kcal  
お好みでカレーのトッピングにどうぞ。



### 追加のナン

プラス 280 円(税込 302 円) / 326kcal  
ふっくらもちもちした食感がカレーにぴったり。

## 【軽食やお飲み物もおすすめ！】



### ナンピザ

〈組合せ例〉

980 円(税込 1,058 円) / 663kcal  
大きなナンに、チーズ、ベーコン、ソーセージ、玉ねぎ、ナス、ししとうをのせて焼き上げました。



### キリンハードシードル

490 円(税込 529 円) / 132kcal  
りんごを発酵させて造った果実由来の爽やかな香りとフルーティな酸味が特徴の甘さを抑えた爽快なスパークリングです。



### 果実のサングリア ～微炭酸～

380 円(税込 410 円) / 115kcal  
オレンジ、レモン、アップルジュース、赤ワインで作った果実酒をソーダで割りました。



### 富士山麓ハイボール

〈組合せ例〉

490 円(税込 529 円) / 98kcal  
すっきりとした飲み口、澄んだ味わいの中に広がる甘い樽熟香が楽しめるハイボールです。

※20才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売は致しません。

## 【季節のデザート】



### 氷のこぐま

380 円(税込 410 円) / 168kcal(練乳) 149kcal(ミルクティ)

鹿児島発祥のかき氷「白熊」をロイヤルホスト流にアレンジ。オーソドックスな「練乳味」と、シナモンやクローブといったスパイスがほんのり効いた「ミルクティ味」の2種類をご用意。見た目にも可愛いデザートです。