

2017 年 6 月 13 日

ロイヤルホールディングス株式会社

1万4,538票の投票から決定した“注目のカレー”も登場 ロイヤルホスト『35年目のカレーフェア』 ～7月5日（水）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、今年 35 年目を迎える夏のカレーフェアを、7 月 5 日（水）から全国の店舗で開始します。

ロイヤルホストでは、“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 年から夏季限定でカレーフェアを実施し、「夏と言えばカレー」という食文化を醸成したと言われるまでになりました。35 年目を迎える今回は、歴代カレーのうち、皆さまからの投票で選ばれた注目のカレー No.1、No.2 をターリ*として提供します。

今回で、35 年目となるカレーフェアは“美味しさつながる”をテーマに、「伝統と新しさ」を表現したカレーをご用意しました。伝統を受け継ぐカレー 2 品と新作カレー 2 品、そして“ロイヤルホストファン”の皆さまに投票いただき、つくりあげたターリを販売します。ロイヤル伝統のカレー「カシミールビーフカレー」や今年のご新作である、スパイスの効いたさらりとしたスープカレー「“10 種の国産野菜”とポークのスープカレー」など全 5 品です。「35 年目のロイヤルターリ 2 種のカレー」では、過去のカレーフェアで販売したメニューから年代ごとにピックアップしたカレー 38 品のうち、皆さまからの投票で選ばれた「ザ・ロイヤルシェフカレー（ビーフ）」と「チキン“コフタ”のカレー」の 2 種のカレーをロイヤルオリジナルの洋食ターリでお楽しみいただけます。

また、辛さや旨味をプラスできる、「ガラムペースト」が登場。「ガラム」は、ヒンディー語で「暑い・辛い・熱い」という意味を持ち、アジア辛いと言われる唐辛子「プリッキーヌ」などでつくったロイヤルホストオリジナルのペーストです。お好みで「ガラムペースト」や「追加のパクチー」をトッピングしてお楽しみください。

その他にも、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「ビシソワーズ」と「コールスロー」がセットになった「夏の前菜セット」や夏のプチデザート「塩キャラメルアイスと紅茶のグラニータ」は、カレーのお供におすすめです。辛さと旨さが絶妙なフライドチキン「チキン65」は、軽食として、また、アルコールと一緒に楽しみいただけます。そして、暑い夏にぜひお召し上がりいただきたい、グレープフルーツの風味豊かな「氷果実サワー～グレープフルーツ～」が新登場。



35 年目のロイヤルターリ 2 種のカレー



“10 種の国産野菜”とポークのスープカレー



海老のフレンチカレー

ロイヤルホストは、「カレーフェア」を通じて、ロイヤルの伝統とノウハウがつまった本格的なカレーを身近に、そして季節を感じて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られているものです。

【『35 年目のカレーフェア』 概要】

販売期間：2017 年 7 月 5 日（水）～2017 年 8 月下旬（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 220 店舗

※プレミアムロイヤルホスト駒沢店は除く

※一部販売期間、販売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（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

株式会社ブラップジャパン 担当 齋藤、横山、向井、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。

『35 年目のカレーフェア』メニュー概要

34 年間で培ったカレーの伝統や思いをつなぐ「35 年目のカレーフェア」



35 年目のロイヤルターリ 2 種のカレー

【単品】1,880 円 (税込 2,030 円) / 1274kcal

No.1



ソテーしたリンゴと
オニオンのまろやかさが特徴的な
「ザ・ロイヤル シェフカレー (ビーフ)」

No.2



ココナッツ香る、鶏ひき肉と
ひよこ豆の粉でつくった肉団子" コフ
タ"が入った「チキン"コフタ"のカレー」

過去のカレー38 品から、年代ごとに皆さまの投票で
「注目のカレー」No.1、No.2 が決定。
じゃがいもの冷製スープ「ビシソワーズ」や「チキン 65」、
コールスロー、ナン、サフランライスを盛込んだ
ロイヤルオリジナル「洋食ターリ」が誕生しました。



海老のフレンチカレー

【単品】1,680 円 (税込 1,814 円) / 804kcal

甘海老を殻ごとバターソテーし白ワインでフランベし
てつくったスープの旨味がぎゅっとつまった上品なレ
ストランカレー。香り豊かなサフランライスと一緒に
どうぞ。※具材に使っている海老はブラックタイガーです。



"10 種の国産野菜"とポークのスープカレー

【単品】1,580 円 (税込 1,706 円) / 905kcal

キャベツ・玉ねぎ・人参・ナス・かぼちゃ・トマト・赤
パプリカ・ブロッコリー・オクラ・いんげん全 10 種類
の国産野菜を具材に使ったスープカレー。柔らかく煮込
んだポークと色とりどりの野菜をコックが手鍋で煮込
んで仕上げます。十八穀米と一緒にどうぞ。お楽しみください。



カシミールビーフカレー〜ガラムペースト付〜

【単品】1,280 円 (税込 1,382 円) / 844kcal

ガラムペースト無 【単品】1,180 円 (税込 1,274 円) / 822kcal

1983 年の第一回カレーフェアから続く伝統の一品。数種類のス
パイスを使い、刺激的な辛さとコクを感じられるカレー。今年
は、別添えて辛さと旨味をお好みで存分に味わえるガラムペ
ーストをご用意しました。ガラムペースト無しもございます。



マハラジャチキンカレー

【単品】1,080 円 (税込 1,166 円) / 901kcal

1994 年に登場以来、ブラッシュアップを重ね、今年からグ
ランドメニューでも販売。あめ色になるまでじっくりと炒め
た玉ねぎのコクとスパイスの心地よい辛さが味わえます。ト
ッピングのマンゴーチャツネと一緒に召し上がりいた
くと辛さと甘さのハーモニーをご堪能いただけます。

【カレーとご一緒に】



夏の前菜・ドリンクセット

プラス 580 円 (税込 626 円) /159kcal



コールスロー・ドリンクセット

プラス 480 円 (税込 518 円) /95kcal

じゃがいもの冷製スープ「ビシソワーズ」とコンソメゼリーが 2 層になり、クリーミーな味わいとぷるっとしたコンソメゼリーの食感が楽しめます。フランス・パリのいつまでも暮れない夏の夕暮れの風景を表現した“パリソワール”からイメージしました。自然な甘味のコーンドレッシングをかけたコールスローと一緒に楽しみください。今年は、「コールスロー・ドリンクセット」もご用意しました。

※300 円 (税込) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。

※表示カロリーにドリンクは含まれません。



チキン 6 5

380 円 (税込 410 円) /367kcal

フライドチキンに、にんにく、しょうが、青唐辛子、クミンなどを、効かせたスパイシーなトマトペーストとフレッシュなパクチーを絡めた旨辛チキン。

〈おすすめトッピング〉



ガラムペースト

プラス 100 円 (税込 108 円) /21kcal プラス 180 円 (税込 194 円) /3kcal



追加のパクチー

大赤唐辛子や青唐辛子、数種類のスパイス、トマトや玉ねぎなどでつくったガラムペーストやフレッシュパクチーをお好みでどうぞ。



塩キャラメルアイスと紅茶のグラニータ

200 円 (税込 216 円) /124kcal

スパイスがほんのり効いたミルクティー味のイタリア発祥の氷菓子「グラニータ」と、塩キャラメルアイスの甘さがカレーと相性抜群です。

※300 円 (税込) 以上のお食事をご注文の方へのお得なセットです。



※写真はイメージです。

氷果実サワー〜グレープフルーツ〜

480 円 (税込 518 円) /134kcal

フレッシュグレープフルーツを凍らせた「グレープフルーツ氷」が約 1/4 個入った、フレッシュミントが香る、清涼感あふれる 1 杯です。(注 1)



※写真はイメージです。

ブルックリンラガー

650 円 (税込 702 円) /158kcal

ニューヨーク発祥のクラフトビール。爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやキャラメル麦芽の余韻が楽しめる、ラガービール。(注 2)

※20 才未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。

(注 1) ※グレープフルーツは皮むいて使用しております。

(注 2) ※ブルックリンラガーは店舗限定 (97 店舗) で販売いたします。