



美味しさには人があつまる「Good JAPAN」第8弾 『秋のご馳走』～食べてつながる熊本・宮城の美味しさ～ 熊本・宮城の食材をロイヤルホスト流の洋食で ～9月6日(水)から全国のロイヤルホストでスタート～

ロイヤルホストは、熊本・宮城の食材を、ロイヤルホストならではの洋食メニューでご紹介する『秋のご馳走』を、9月6日(水)から全国の店舗で開催します。当フェアは、2013年冬からスタートした日本各地の魅力ある食材を、ロイヤルホストの商品開発力とコックの調理力で、新しい洋食として紹介する「Good JAPAN」シリーズ第8弾です。今回は、2016年に大地震に見舞われた熊本と、2011年に発生した東日本大震災の被災地のひとつである宮城の復旧・復興を応援する思いを込めたものです。

『秋のご馳走』ポイント

1. 食材の魅力をロイヤルホスト流の「洋食」で表現

「肥後のうまか赤鶏」のグリル～醤油バターソース～、「宮城県産の牡蠣フライ」、「銀鮭と蒸し牡蠣のフェットチーネ～クリームソース～」など、熊本と宮城の恵みの食材を、ロイヤルホスト流の洋食メニューとして表現しました。熊本と宮城の美味しさをいっしょに楽しめる「熊本 宮城 秋のご馳走膳」もご用意しています。

▼提供メニュー例



“肥後のうまか赤鶏”のグリル
～醤油バターソース～



宮城県産の牡蠣フライ



銀鮭と蒸し牡蠣のフェットチーネ
～クリームソース～

2. 熊本と宮城の美味しい食材を「食べてつながろう」

“食べてつながる熊本・宮城の美味しさ”をテーマに、熊本・宮城の大地と海とその土地の人々に育まれた豊かな食材、「肥後のうまか赤鶏」「宮城の牡蠣」「牡鹿の銀鮭」を使ったメニュー全8品を販売します。メインメニュー6品*をご注文いただくと、一品につき「10円」を熊本と宮城の復旧・復興のために寄付させていただきます。

※「牡蠣フライ(2個)」と「蒸し牡蠣のグラタン」のサイドメニュー2品を除く

ロイヤルホストは、「美味しさの共有・共感」をしていただき、豊かな食の時間をすごしていただけるレストランを目指してまいります。

【『秋のご馳走』～食べてつながる熊本・宮城の美味しさ～ 概要】

販売期間：2017年9月6日(水)～2017年11月上旬(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

※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。

※天候や収穫状況により、予定産地からの入荷ができない場合は、異なる産地の食材を使用させていただく場合がございます。

※食材の収穫状況などによって、一部商品およびフェアメニューの販売終了時期が予定と異なる場合がございます。

<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

【『秋のご馳走』メニュー概要】



熊本 宮城 秋のご馳走膳

～肥後のうまか赤鶏の高菜ごはん&
銀鮭・帆立・海老のみぞれ煮&牡蠣フライ～

2,180 円(税込 2,354 円) / 1067Kcal

肥後のうまか赤鶏とオニオンを白ワインでフランベし、熊本県産の高菜とあわせた洋風まぜごはんや銀鮭・帆立・海老のみぞれ煮、宮城の牡蠣フライと、熊本と宮城の美味しさを一度に楽しめます。



銀鮭と蒸し牡蠣のフェットチーネ

～クリームソース～

1,480 円(税込 1,598 円) / 745Kcal

モチモチした食感のフェットチーネに、シーフードの香りとまろやかなソースが良く合い、牡鹿の銀鮭と宮城の蒸し牡蠣の魅力が表現された一品。



“肥後のうまか赤鶏”のグリル

～醤油バターソース～

1,380 円(税込 1,490 円) / 881Kcal

マリネした肥後のうまか赤鶏を、皮はパリッと焼き上げ、タイムを添えて、風味豊かに仕上げました。肉厚でジューシーなコクのある味わいです。



宮城県産の牡蠣フライ

1,280 円(税込 1,382 円) / 745Kcal

宮城の牡蠣の濃厚な味わいをレモンでさっぱりと。また、レッドオニオンとケッパーの酸味が効いたタルタルソースと一緒に楽しめます。



ロイヤルアングスサーロインステーキ & 牡蠣フライ(2個)

200g 2,780 円(税込 3,002 円) / 985Kcal

400g 3,980 円(税込 4,298 円) / 1613Kcal

※「牡蠣フライ(2個)」は、「蒸し牡蠣のグラタン」に替えられます。
※カロリーはドミグラスバターソースを含んだ数値です。



ハンバーグステーキ & 蒸し牡蠣のグラタン

1,380 円(税込 1,490 円) / 756Kcal

※「蒸し牡蠣のグラタン」は「牡蠣フライ(2個)」に替えられます。

【お食事との組合せにオススメ！】



牡蠣フライ(2個)

480 円(税込 518 円) / 258Kcal

宮城の牡蠣フライ単品メニューです。お酒やメインのお料理と一緒に楽しめます。



蒸し牡蠣のグラタン

480 円(税込 518 円) / 211Kcal

宮城の蒸し牡蠣とほうれん草に、2種類のソースを合わせ、チーズが香るクリーミーな味わいに仕上げました。牡蠣の風味が口いっぱい広がります。



KIRIN 氷結 Premium

430 円(税込 464 円)

(左) シチリア産プレミアムレモン / 139kcal

(右) リオレッドグレープフルーツ / 139kcal

※20歳未満の方、お車を運転の方にはアルコールの販売はいたしません。

【熊本・宮城の大地と海と人々に育まれた豊かな食材】

ロイヤルホストは、2013 年冬から日本の食材に着目し、生産者の皆さんとチームとなって美味しい食材を紹介する「Good JAPAN」の取組みを展開しています。企画開発担当者やバイヤーが、食の宝庫である日本各地の生産者を訪ねて出会った食材を、ロイヤルホストの商品開発力と調理陣の力で新しい料理として紹介しています。今回のフェアでは“食べてつながる熊本・宮城の美味しさ”をテーマに、熊本・宮城の食材をロイヤルホストならではのメニューとして提供します。



日本の
美味しい食材



＜肥後のうまか赤鶏＞

熊本には、生産量日本一のトマトや赤酒、赤牛など、「火の国くまもと」をイメージさせる「赤」の食材があり、全国へその魅力を発信しています。今回の「Good JAPAN 秋のご馳走」では、“くまもとの赤”の食材の1つである、「肥後のうまか赤鶏」を使ったメニュー2品をご用意しています。

「肥後のうまか赤鶏」は、ストレスなくのびのびと過ごせる環境を整えることで、食べ応えのある濃厚な味わいをつくりだしています。弾力のある肉質と、しっかりとしたコクのある美味しさをお楽しみいただけます。



＜宮城の牡蠣＞ 石巻市、松島町、南三陸町などの牡蠣を使用

石巻市「桃浦かき」

石巻市桃浦は、2011年の東日本大震災で大規模な被害に見舞われ、震災直後は、牡蠣の養殖を再開することが困難な状況でした。15人の生産者たちは、1粒1粒大切に育てることが、未来の桃浦を拓くと信じ、震災から6年が経つ今日まで、養殖の発展に励んできました。桃浦の生産者の皆さんの思いが詰まった牡蠣を、昨年に引き続き全国のロイヤルホストでお楽しみいただけます。



＜牡鹿の銀鮭＞

宮城県産の銀鮭は、全国生産量の90%以上を占めていることから、「みやぎにはうまい“銀”がある」とも言われています。2011年の東日本大震災の影響で、特産物である「銀鮭」の存続が危ぶまれましたが、地域の生産者の皆さんや関係各社一同が協力し、2017年現在は、震災前の生産量の85%まで復活しました。

早い潮流により絶えず新鮮な海水が供給され、四季を通じて育成に適した水温下で養殖される銀鮭は、上質な脂がのり、身がしっかりとしています。

【日本の美味しい野菜をサラダで提供】

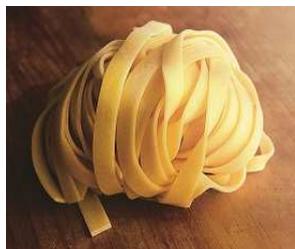


＜生産者の皆さんとチームになってお届けするフレッシュ野菜＞

「秋のご馳走」～食べてつながる熊本・宮城の美味しさを～期間中、サラダに使うフレッシュ野菜の一部に、肉厚でシャキシャキとした食感が楽しめる国産のロメインレタスを使用します。長野県産はじめ、熊本県産、静岡県産などをお届けします。

※天候や収穫状況により、産地や使用状況が変更になる場合がございます。

【こだわりの食材の探求】



＜生パスタの「フェットチーネ」＞

瀬戸内海最大の島、淡路島で「食べた人を感動させたい」という思いのもとでつくられた生パスタ。創業108年の淡路麺業株式会社が、製麺業で培ってきたノウハウをいかし作りあげた、コシ、粘り、モチモチ感となめらかさを感じられる生パスタです。今回の「秋のご馳走」では、フェットチーネの食べ応えのある平たい麺と、海の幸の美味しさが詰まったクリーミーなソースとのハーモニーをお楽しみいただけます。