

カナダ東海岸、プリンス・エドワード島から届いた旬のオマール海老使用！ 「オマール海老&ステーキ フェア」開催 ～2021年3月3日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開するファミリーレストラン「ロイヤルホスト」は、海外の食材や食文化を紹介する海外料理フェアとして、2021年3月3日（水）から、7月初旬にかけて、東カナダ、プリンス・エドワード島州政府観光局協賛のもと「オマール海老&ステーキフェア」を開催いたします。

高級食材として有名なオマール海老は、肉厚でプリプリとした弾力のある食感が特徴です。今フェアではカナダ東海岸やプリンス・エドワード島から届いたオマール海老を使い、半分にカットし金串をさしてグリルした、気軽に食べやすい新しいスタイルで提供いたします。人気のアングスサーロインステーキと組み合わせたボリュームたっぷりのステーキミックスグリルや、オマール海老のグリルとムール貝と一緒に味わえるアイランドシーフードプラッターなど、コロナ禍で海外渡航が叶わない中でも、プリンス・エドワード島の雰囲気を感じながら、オマール海老を存分にご堪能いただける全7品をご用意いたしました。



ロイヤルホストでは、今後も様々な国の食材と食文化を紹介するメニューを提供し、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。

■「オマール海老&ステーキ フェア」販売概要

販売期間：2021年3月3日（水）～7月初旬（予定）

販売時間：10:30～

販売店舗：全国のロイヤルホスト 217 店舗（羽田空港店、九州大学病院店を除く）

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

※食材の収穫状況によって、販売開始および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 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：牧田（090-9152-6347）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬、島村 e-mail: royalhd@ssu.co.jp
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

※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。

「オマール海老&ステーキ フェア」メニューのご紹介

ロイヤルホストの長年のノウハウをもとに、オマール海老の濃厚な旨みと身がしまったプリプリの食感を存分に活かしたメニューを開発。ステーキと組み合わせたメニューをはじめ、プリンス・エドワード島の雰囲気味わえる全7品をご用意いたしました。



**アイランドシーフードブラッター
～オマール海老のグリル（4本）&
ムール・フリット～**
【単品】3,380円+税

オマール海老のグリルを贅沢に4本と、ムール貝を組み合わせ、プリンス・エドワード島の雰囲気を存分に楽しんでいただけるブラッターです。お好みでレモンを絞って、いつでも食べられる美味しさです。



オマール海老のグリル&ケールサラダ
【単品】1,780円+税

オマール海老のグリルとケールサラダを盛り合わせた、彩りも華やかなメニューです。ご好評いただいているアングスサーロインステーキサラダのオマール海老バージョンです。



オマール海老のグリル
【単品】2本：1,380円+税
1本：700円+税

半分にカットしたオマール海老をオープンでジューシーに焼き上げ、エキストラバージンオリーブオイルでシンプルに仕上げています。金串がついていますので、殻から簡単に取り出せ、手で持って気軽に召し上がっていただけます。※写真は2本です。



オマール海老のシーフードドリア
【単品】1,980円+税

シーフードドリアにジューシーに焼き上げたオマール海老をのせ、肉厚の食感や、濃厚な香りと旨みが味わえる贅沢な一品です。レモンを絞っていただくと、コクのあるソースと酸味の相性が良く、一層美味しくお召し上がりいただけます。



オマール海老のサフランピラフ
【単品】1,780円+税

あつあつの美濃焼皿に盛ったサフランライスに、彩りよく野菜をちらし、オマール海老のグリル、プリンス・エドワード島産のムール貝、紅ずわい蟹のクリームコロッケをのせ、バター醤油ソースを添えました。お好みでレモンを絞り、クリームコロッケを崩して、ライスと混ぜて、お召し上がりいただくのもおすすめです。



**オマール海老のグリルと紅ずわい蟹のクリームコロッケ
&アングスサーロインステーキ（100g）**
【単品】2,380円+税

小さめのステーキにオマール海老のグリル、紅ずわい蟹のクリームコロッケを組み合わせました。ステーキとシーフードを同時に楽しめるステーキミックスグリルです。

※ステーキは焼成前のグラム数です。ステーキはアメリカ産 CAB®サーロインステーキを使用しております。



オマール海老のグリル&アングスサーロインステーキ
【単品】225g:3,180円+税
450g:4,680円+税

225g・450gのステーキにオマール海老のグリルを組み合わせました。
※写真のステーキは225gです。



©Tourism PEI / James Ingram



～プリンス・エドワード島 (Prince Edward Island = PEI) ～

プリンス・エドワード島は東カナダ、セント・ローレンス湾に浮かぶ島で、アトランティック・カナダ4州（大西洋沿岸のニューブランズウィック州、プリンス・エドワード島州、ノバ・スコシア州、ニューファンドランド・ラブラドル州）の1つです。広さは日本の愛媛県ほどで北海道稚内市と同緯度にあります。

「赤毛のアン」の舞台として有名なのはもちろんのこと、北海道とも似た美しい景色に加え、オマール海老やムール貝をはじめとしたシーフード、ホクホクのじゃがいも、みずみずしいベリー、上質なアイスクリーム等の乳製品も魅力的です。春から秋には数々の食のイベントが催され、「Canada's FOOD ISLAND」とも呼ばれる、実にグルメな島です。

5月：オマール漁スタート

流氷も押し寄せる冷たい海で育ち、5月の解禁後から約2ヶ月間、この時期に獲れるオマール海老は身がギュッとしまっていて、プリプリです。ロイヤルホストでは一番美味しいとされる5・6月に獲れたオマール海老を仕入れています。現地では、母の日にオマール海老を食べる習慣があります。

9月：Fall Flavours フォールフレイバース

9月初めから約1ヶ月間にわたり開催されるプリンス・エドワード島最大の食のイベント。カナダ全土から集まった名シェフたちが島の食材を使って腕をふるうディナーや、シーフードチャウダーコンテスト、オマール海老の浜焼き、ディナークルーズなど大小さまざまなイベントが企画されます。

～オマール海老の食べ方カード配布～

店内でフェア商品をご注文いただいたお客様には、「オマール海老の食べ方」とともに、プリンス・エドワード島のご紹介やYouTube フードビデオをご覧いただける二次元バーコードを掲載したカードを配布いたします。フードビデオでは、プリンス・エドワード島の名産やシーフード料理など、食のシーンがたっぷりと紹介され、現地の雰囲気をお楽しみいただけます。プリンス・エドワード島州政府観光局のホームページからもご覧いただけます。
www.tourismpei.com/jp



▲上記二次元バーコードよりフードビデオをご覧いただけます。



©Tourism PEI / John Sylvester



©Tourism PEI / John Sylvester