

本日8月9日(火)に報道発表いたしました「プレスリリース」におきまして、記載内容の一部に誤りがございました。大変ご迷惑をお掛けし、深くおわび申し上げますとともに、以下のとおり訂正させていただきます。

●リリース3ページ目、「宮崎県 ポツタルガ」の説明文

【誤】国産マグロの卵巣を天然塩だけを使って漬け込み、⇒ 【正】国産マグロの卵巣を塩漬けし、

【内容訂正のご連絡】

ROYAL

News Release

2016年8月9日

ロイヤルホールディングス株式会社



美味しさには、人があつまる「Good JAPAN」第7弾 『美味しさをありがとう 日本 海の幸めぐり』 北海道・三陸・九州など日本各地の海の幸をロイヤルホストの洋食で ～9月6日(火)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、北海道、三陸、九州など、日本各地の海の幸をロイヤルホストの商品開発力と調理陣の力で料理にご紹介する『美味しさをありがとう 日本 海の幸めぐり』を、9月6日(火)から全国の店舗で開催します。当フェアは2013年冬から取り組みを始めた、企画開発担当者やバイヤーが日本各地の生産者の皆さんを訪ねて出会った食材を料理で紹介する「Good JAPAN」シリーズの第7弾です。「Good JAPAN」シリーズは、これまで様々な厳選食材を紹介してまいりましたが、“海の幸”に特化したフェアは初の試みです。

『美味しさをありがとう 日本 海の幸めぐり』ポイント

1. 日本各地の美味しい海の幸をお届け

「日本の各地から届く海の恵み」をテーマに、北海道の秋を代表する味覚「秋鮭」や、宮城県石巻市の桃浦で育てられ復興の象徴ともいえる旨味たっぷりの「牡蠣」、宮崎県でイタリアの伝統製法で生産されている「ポツタルガ」(まぐろのからすみ)など、滋味豊かな日本各地の海の幸を厳選してご提供します。

2. 食の多彩さや豊かさを、ロイヤルホスト流の洋食スタイルで表現

今回は、日本各地の海の幸をロイヤルホスト流・洋食スタイルにアレンジ。北海道産の「秋鮭」と岩手県産の「いくら」を使い、東北地方の郷土料理「はらこ飯」を洋風に仕上げた『秋鮭といくらのピラフ膳』や、バターソテーした「秋鮭」に、「子持ち帆立」や「いくら」などを添えた贅沢な一品『薄切り秋鮭と子持ち帆立のソテー～ヴェルモットソース～』、宮城県石巻市の桃浦の「牡蠣」を使った『牡蠣のクリームコロッケ』など、多彩な海の幸をロイヤルホストのメニュー開発力と調理力で表現したこだわりの料理をお召し上がりください。

▼提供メニュー例



秋鮭といくらのピラフ膳



薄切り秋鮭と子持ち帆立のソテー
～ヴェルモットソース～



牡蠣のクリームコロッケ

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

『美味しさをありがとう 日本 海の幸めぐり』概要

販売期間：2016年9月6日(火)～2016年11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・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>

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 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。

【『美味しさをありがとう 日本 海の幸めぐり』メニュー概要】

「秋鮭」「いくら」「牡蠣」「子持ち帆立」「ポツタルガ」など、
日本各地の海の幸をロイヤルホスト流の洋食にアレンジ



秋鮭といくらのピラフ膳

【単品】1,980円(税込2,138円)／974kcal

和テイストのピラフは、ソテーした秋鮭と「3特」*¹のいくらを盛り付けた海の幸を堪能できる一品。牡蠣のクリームコロッケと岩もずくや布海苔、秋鮭、じゃがいもが入ったバターが香る石狩鍋をイメージした味噌汁も一緒に楽しめるにぎわい御膳。

(*)色・つや・粒の大きさ・皮の柔らかさなどで決められる最高級のランク



薄切り秋鮭と子持ち帆立のソテー～ヴェルモットソース～

【単品】1,480円(税込1,598円)／563kcal

バターソテーした秋鮭に、ほうれん草やジャンボマッシュルーム、子持ち帆立、3特*¹のいくらを添えた贅沢な一品。ヴェルモット酒、フュメドポワソンなどで作るフランス料理の魚介料理で使われるソースが決め手です。



漁師風ブイヤベースカレー

【単品】1,380円(税込1,490円)／853kcal

やりいかやあさり、子持ち帆立、秋鮭と海の幸がたっぷりのシーフードカレー。数の子切干松前漬けを加えた新しい味わい。お好みでアイオリソース(ガーリック風味のソース)を加えてお召し上がりください。



ハンバーグ&牡蠣のクリームコロッケと子持ち帆立フライ

【単品】1,280円(税込1,382円)／886kcal

愛され続ける定番人気ハンバーグと牡蠣の旨味を引き出したクリーミーな牡蠣のクリームコロッケ、身の柔らかかな子持ち帆立フライが一皿になったボリューム満点のメニュー。



海老と帆立のあつあつグリル～温野菜添え～

【単品】1,530円(税込1,652円)／385kcal

濃厚な甘みとプリッとした食感が特徴の良質な帆立を、海老と温野菜と一緒に仕上げたあつあつ料理。醤油ベースのソースがごはんによく合います。

【お食事との組合せにオススメ!】



牡蠣のクリームコロッケ

【単品】350円(税込378円)／207kcal

宮城県石巻市の桃浦で大切に育てられた牡蠣を蒸して、旨味を閉じ込め、クリームコロッケにしました。野菜や貝のスープなどでつくったトマトソースがよく合います。



国産ロメインレタスの“海”ザーサラダ

【単品】450円(税込486円)／174kcal

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。西京味噌や仙台味噌、あわびの肝醤油などでつくったオリジナル“海”ザードレッシングとポツタルガで仕上げた新しい魅力溢れるサラダです。



スパークリングワイン(白・赤)

【ハーフボトル】1,080円(税込1,166円)

(白)コドーニュ クラシコ・セコ／296kcal
(赤)カベッタ ロッソ・スプマンテ／339kcal

※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。

【食材のご紹介】

ロイヤルホストでは、2013 年冬から日本の食材に着目し、生産者の皆さんと一丸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の元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「日本の各地から届く海の恵み」をテーマに、全国各地で出会った海の幸をロイヤルホストならではのメニューとしてご提供します。



日本の
美味しい食材



北海道 帆立

オホーツク海で育ち、道内北部の猿払村で水揚げされた帆立を使用。濃厚な甘味とプリプリした食感が特徴です。



北海道 秋鮭

東北・北海道沿岸に戻ってきた鮭を「秋鮭」「秋味」と呼びます。川に遡上する直前の秋鮭は脂がのっており、まさに旬の味覚です。



岩手県 いくら

川に遡上する前の、三陸沖で水揚げされる鮭からとれたいくら。色・つや・粒の大きさ・皮の柔らかさなどで決められるランクで最高級の「3特」を使います。



青森県 子持ち帆立

八甲田山からミネラル豊富な雪解け水が流れ込む陸奥湾で育った、柔らかく濃厚な甘味が特徴の帆立。



岩手県 布海苔

コリコリとした食感と、トロミが特徴で東北では味噌汁の具としておなじみの素材です。漁師の皆さんが手摘みしています。



石川県 岩もずく

海女の皆さんが丁寧に手摘みする天然の岩もずくは、「しゃっきり」とした歯ごたえと磯の香り豊かな「風味」が特徴。



宮城県(桃浦) 牡蠣

「桃浦は宮城県石巻市で一番か二番に美味しい牡蠣ができる。」と言われ、桃浦の小さな湾で生まれ育った牡蠣は地元の人々が誇る土地の恵み。

今回、蒸し牡蠣の生産者である「桃浦かき生産者合同会社」は、2012年8月に地元漁師15人でスタートしました。2013年4月宮城県石巻市桃浦は日本初の“水産業復興特区”の認定を受け、今日に至ります。



長崎県 やりいか

長崎県の海は魚の宝庫として、四季を通じて美味しい魚介類が集まる好漁場。上品な甘みとほどよい食感が楽しめます。



熊本県 あさり

温暖な気候と広大な干潟、豊富な餌を有する有明海や八代海(不知火海)で採れるあさり。ぷっくりした身と濃厚な旨味が魅力です。



宮崎県 ポツタルガ

ポツタルガはボラやマグロの卵巣を塩漬けにして乾燥させた珍味。今回は、国産マグロの卵巣を塩漬けし、約3ヶ月かけて乾燥・熟成させるというイタリアの伝統製法で作られているものを使用します。