



## 日本のおいしさ再発見！日本食材の魅力を伝える“フードトラベル”企画 シズラー「Good JAPAN Fair 第2弾 四国・近畿」6月27日開始！ 豊かな自然が育んだ「近江牛」や「愛媛県産真鯛」のサーフ&ターフなどが新登場

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サラダバー&グリルレストラン「シズラー」では、2024年を通して、日本食材のおいしさ・魅力の再発見を促す通年企画「Good JAPAN Fair(グッドジャパンフェア)」を実施しています。この度、第2弾として6月27日(木)より、「四国・近畿」をテーマに、滋賀県の特産品である「近江牛」や愛媛県産の「真鯛」などを使用したメニューを、期間限定で販売します。



※写真はイメージです

### ■約400年の歴史を持つ「近江牛」と、豊饒な宇和海で育った「愛媛県産真鯛」が登場！

第2弾のテーマ「四国・近畿」では、厚み2.5cm以上のサーロイン部位を贅沢に使用した“近江牛”と宇和海で育った“愛媛県産真鯛”を使用したグリル料理を提供します。

近江牛の歴史は古く、肉禁食の江戸時代に、「反本丸（へんぼんがん）<sup>※</sup>」という養生薬として売り出され、江戸の将軍家にも献上されていたと言われています。それから約400年もの間日本人に愛され続けてきた近江牛本来の美味しさをお楽しみいただくべく、シズラーらしいシンプルな調味と直火焼きグリルでご提供します。また、太平洋から黒潮が流れる宇和海で養殖された真鯛は、香草パン粉をのせ香ばしく焼き上げました。脂のりがよく柔らかな食感が特徴です。

※「近江牛」生産・流通推進協議会 近江牛の歴史 <https://oumiushi.com/about/history>（参照2024年5月23日）

### 「Good JAPAN Fair 第2弾 四国・近畿」販売概要

販売期間：2024年6月27日(木)～9月1日(日) 予定

販売店舗：シズラー9店舗

- 桜新町店 ●三鷹店 ●府中店 ●アクアシティお台場店 ●東京ドームホテル店
- 押上店 ●大塚駅前店 ●東京国際フォーラム店 ●ランドマークプラザ店（横浜）

※新宿三井ビル店は2023年12月26日～2025年3月中旬まで、施設改修工事のため長期休業中です。

※東京国際フォーラム店は、2024年7月7日～8月16日まで施設改修工事のため休業いたします。

※フェア終了時期は変更になる場合がございます。

※店舗の営業時間は変更する場合がございます。ホームページでご確認ください。 <https://www.sizzler.jp>

#### <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 PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL：royalhd@ssu.co.jp  
担当：切明（080-4652-4623）、関（080-3711-9270）、牧田（090-9152-6347）

※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

## 「Good JAPAN Fair 第2弾 四国・近畿」商品紹介

### グリルメニュー（計4品）

※写真はイメージです



#### 近江牛のグリル

琵琶湖を囲む恵まれた自然環境のもとで丹精込めて飼育された近江牛。噛むほどに口の中に広がる近江牛の旨みと柔らかな肉質をお楽しみください。

サラダバー1名様分付	10,000円（税込 11,000円）
サラダバー2名様分付	12,300円（税込 13,530円）
サラダバー3名様分付	14,600円（税込 16,060円）
サラダバー4名様分付	16,900円（税込 18,590円）



#### 愛媛県産真鯛とタコのシーフードプラッター

愛媛県産真鯛の香草パン粉焼きと、柔らかくなるまでじっくり煮込んだタコのコンフィのコンビネーション。魚介の美味しさを存分に味わえる一皿です。

サラダバー1名様分付	6,980円（税込 7,678円）
サラダバー2名様分付	9,280円（税込 10,208円）
サラダバー3名様分付	11,580円（税込 12,738円）
サラダバー4名様分付	13,880円（税込 15,268円）



#### 愛媛県産真鯛の香草パン粉焼き

宇和の豊饒な海で育った愛媛県産真鯛に香草パン粉をのせ、オープンでふっくら焼き上げました。グリルレモンを絞ってどうぞ。

サラダバー1名様分付	4,380円（税込 4,818円）
------------	-------------------



#### 近江牛と愛媛県産真鯛のサーフ&ターフ

近畿地方が世界に誇る「近江牛」、愛媛県真鯛の香草パン粉焼き、タコのコンフィを一度に楽しめるシズラー渾身のサーフ&ターフ。

サラダバー1名様分付	14,800円（税込 16,280円）
サラダバー2名様分付	17,100円（税込 18,810円）
サラダバー3名様分付	19,400円（税込 21,340円）
サラダバー4名様分付	21,700円（税込 23,870円）



#### 四国・近畿フェア専用薬味

- 有馬山椒のタブナード（左）  
有馬山椒とブラックオリーブを合わせたオリジナルタブナード。
- シーソルト（右）  
伝統的な平釜製法で作られるまろやかな味の天然の塩。

※サーフ&ターフとは…海を意味する「SURF」と、大地を意味する「TURF」を組み合わせた言葉、魚介類と肉類の料理を1皿に盛り合わせた料理のこと。  
※タブナードに使用の実山椒は韓国産です。

## デリサラダ・デザートメニュー（計3品）

※写真はイメージです



### はも 鱧とシュリンプの Pasta サラダ

（ご提供期間：6月27日～7月末頃）

近畿地方の夏の風物詩である「鱧」と梅の食べ合わせに着想を得た一品。鱧、シュリンプ、ポテト、アーティチョークを、赤紫蘇のような香りが特徴の中東のスパイス『スマック』風味のドレッシングで仕上げたパスタサラダ。



### とうもろこし・ズッキーニ・ピーカンナツのクスクスサラダ

（ご提供期間：8月初旬～9月初旬）

クスクスにとうもろこし、ズッキーニ、ピーカンナツを加え、魚醤風味のドレッシングで仕上げた、様々な食感が楽しめる色鮮やかなサラダです。



### マンゴープリン ライチ&チアシードのジュレ添え

（ご提供期間：フェア通期）

マンゴープリンに、チアシード入りのライチジュレを合わせた見た目にも涼やかなデザート。

※デリサラダのご提供期間は多少前後する場合がございます。

## シズラーの夏の定番！ ハワイアンメニューも登場



### Hawaiian ガーリックシュリンプ

昨年の夏にフェア商品として展開したハワイアンガーリックシュリンプが今年も登場！脱皮したての殻の柔らかい「ソフトシェルシュリンプ」を使用しており、殻ごとお召し上がりいただけます。ガーリックライスとグリルパイン・ケールをそえてボリューム感のある一品です。

サラダバー1名様分付 4,380円（税込4,818円）

## Good JAPAN Fair 今後の予定

※予告なく変更する場合がございます。

第3弾 北陸・東北 9月19日（木）～11月13日（水）

第4弾 九州 12月12日（木）～2025年2月12日（水）

## シズラー（Sizzler）について



シズラーは、1958年にアメリカ・カリフォルニア州創業、1991年に日本で開業し、現在国内で10店舗を展開するサラダバー&グリルレストランです。50年以上受け継がれてきた「チーズトースト」や、サラダバーには新鮮な野菜やフルーツ、スープ、自家製のデリサラダ、タコス、デザート、ドリンク等70種類以上のバラエティ豊かなラインアップを取り揃えています。

（ホームページ <https://www.sizzler.jp>）

### <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 PR 事務局（サニーサイドアップ内） MAIL：royalhd@ssu.co.jp  
担当：切明（080-4652-4623）、関（080-3711-9270）、牧田（090-9152-6347）

※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