



2024年11月28日
ロイヤルホールディングス株式会社

シズラー「Good JAPAN Fair 第4弾 九州」12月12日（木）スタート 鹿児島県産の黒毛和牛や熊本県産潮ぶりと長崎県産真鯛のグリルなど 付け合わせ野菜や調味料にも九州食材を多く用いた商品が登場！

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年の一年を通して、日本食材のおいしさ・魅力の再発見を促す「Good JAPAN Fair(グッドジャパンフェア)」を実施しています。今年最後となる第4弾では「九州」をテーマに、鹿児島県産の「黒毛和牛」や熊本県産の「潮（うしお）ぶり」、長崎県産の「真鯛」を使用したメニューを、12月12日(木)より期間限定で販売します。



※写真はイメージです

■ 付け合わせ野菜や調味料にも九州食材を多く用いた「Good JAPAN Fair」渾身の最終章

本フェアでは、九州横断の各産地からお肉とお魚のメインをご用意。お肉では、きめ細かな肉質の赤身を使用した「鹿児島県産黒毛和牛のステーキ」が登場。程よいサシで柔らかさとジューシーさが味わえます。お魚では、熊本県産「潮（うしお）ぶり」と長崎県産「三ツ星フィッシュ真鯛^{※1}」を使用した「潮ぶりと真鯛のグリル」をご提供。引き締まった肉質と脂のりの良い潮ぶりと柔らかでほんのりとした甘みのある真鯛、2つのお魚の旨みをご賞味いただけます。

また、グリル料理には「九州醤油」、「大分県産かぼす&かぼす胡椒」、「春菊チミチュリソース^{※2}」の3種のソースをご用意。九州を代表するメイン食材を、九州産調味料やグリル料理とよくあうソースと合わせ、味の変化をお楽しみください。

サラダバーには、季節のデリサラダ&デザートとして、「博多すぎたけ、富有柿、カーボロネロと蒸し鶏のサラダ 九州醤油マヨネーズ和え」や、いちご入りの白餡にホイップクリームを合わせた「いちごあんのみース仕立て」が登場します。

付け合わせの野菜や調味料にも九州素材を存分に詰め込んだ、シズラー渾身のフェアをぜひご堪能ください。

※1 「三ツ星フィッシュ」は（有）まさるフーズの登録商標です。

※2 春菊チミチュリソースは刻んだ春菊とパセリに、ガーリックやスパイス、オイル&ビネガーを加えた辛みと酸味のあるソースです。

なお、チミチュリソースに使用する春菊は九州産ではございません。

「Good JAPAN Fair 第4弾 九州」販売概要

販売期間：2024年12月12日（木）～2025年2月12日（水）予定

販売店舗：シズラー全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4月下旬まで、施設改修工事のため長期休業中です。

※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

※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

商品紹介

※写真はイメージです

「Good JAPAN Fair 第4弾 九州」 グリルメニュー（3品）



鹿児島県産黒毛和牛のステーキ

鹿児島県産黒毛和牛「薩摩の黒」のランプ肉を香ばしくグリルしました。程よいサシときめ細かな肉質、赤みの旨みをお楽しみいただけます。ほのかに甘い九州醤油をつけて、九州ならではの味をご堪能ください。

サラダバー1名様分付 9,800円（税込10,780円）
サラダバー2名様分付 12,200円（税込13,420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 17,000円（税込18,700円）



KYUSHU サーフ&ターフ

鹿児島県産黒毛和牛・熊本県産潮ぶり^{うしお}と長崎県産真鯛のグリルの付け合わせには大分県産ステーキしいたけ、福岡県産富有柿や鹿児島県産ラディッキオ等を添えました。九州を代表する食材をふんだんに盛り込んだ一皿です。

サラダバー1名様分付 9,800円（税込10,780円）
サラダバー2名様分付 12,200円（税込13,420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 17,000円（税込18,700円）



潮（うしお）ぶりと真鯛のグリル

熊本県産潮ぶりと長崎県産真鯛の皮目をパリッと焼き上げました。大分県産のかぼすを絞って、爽やかな香りを添えてお召し上がりください。

サラダバー1名様分付 5,980円（税込6,578円）
サラダバー2名様分付 8,380円（税込9,218円）

※富有柿には種が入っている場合がございますので、ご注意ください。

※第1弾から第3弾のフェア情報は下記をご参照ください。

Good JAPAN Fair 第1弾 北海道 : https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news_20240312.pdf

Good JAPAN Fair 第2弾 四国・近畿 : https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20240618_2.pdf

Good JAPAN Fair 第3弾 東北 : https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20240905_13.pdf

季節のデリサラダ&デザート



博多すぎたけ、富有柿、カーボロネロと蒸し鶏のサラダ 九州醤油マヨネーズ和え



いちごあんのムース仕立て

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>）