

世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジ！

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第4弾アメリカ

「ブラックアンガスアメリカンステーキ」

～12月6日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

ロイヤルフードサービス株式会社が展開する「ロイヤルホスト」は、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジしたロイヤルホストのフュージョンセレクション第4弾「ブラックアンガスアメリカンステーキ」を、2023年12月6日（水）より開催します。

ロイヤルホストはこれまで世界各国の料理を忠実にご紹介する海外料理フェアを実施してきました。本年は新たに“フュージョン（融合）”をテーマとして、ロイヤルが持つ歴史とノウハウをもとに、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジした料理フェアを展開しています。4月スタートの「シンガポール」、6月スタートの「美味しい英国」、9月スタートの「イタリアンピアット」に続く第4弾では、ロイヤルホストの商品の中でも高い人気を誇るステーキの本場である「アメリカ」をテーマに展開。豪快に焼き上げたステーキをメインに、チキンジャンバラヤや、パンケーキをアレンジしたデザートなど新たなアメリカ料理とその楽しみ方をお届けいたします。



※写真はイメージです。

●本場のステーキハウスさながらのボリュームたっぷりのメニューを展開！

「300gブラックアンガスステーキ」は、ロイヤルグループの企画・開発担当者がアメリカに足を運び選定した「ブラックアンガスビーフ」に、ニンニク、はちみつ、醤油、オリーブオイルを使った特製オイルを塗り込み、厚切りにして香ばしく焼き上げました。本場のステーキハウスさながら、2種から選べるサイドメニュー付きでご用意。また、トマトベースに玉ねぎ・セロリ・ニンニクといった香味野菜を加え、チリパウダーなどのスパイスを効かせた「チキンジャンバラヤ」は、海老のグリル3尾とオニオンリング、フィンガーチキンをのせたボリューム満点な一皿です。

さらに、ロイヤルホストのフュージョンセレクションでは初のデザートとなる「キャラメリゼバナナパンケーキ」もご用意。人気のパンケーキを小さめサイズで5枚敷き詰めた上に、キャラメリゼしたバナナの甘さとほろ苦さ、シナモンの芳醇でスパイシーな香り、冷たいバニラアイスクリームと温かなパンケーキシロップが絡み合う、ボリュームのある一品です。

まるで本場のステーキハウスにいるかのような、バラエティ豊かなロイヤルホスト流のアメリカ料理をお楽しみください。

ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも「美味しさ」と「おもてなしの心」を皆様におとどけてまいります。

■ロイヤルホストのフュージョンセレクション第4弾「ブラックアンガスアメリカンステーキ」販売概要

販売期間：2023年12月6日（水）～2024年3月上旬予定

販売時間：10時30分～

販売店舗：全国のロイヤルホスト214店舗

（羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店、浅草店※11月末閉店を除く）

※配信日時時点の店舗数です。

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

●新しい海外料理フェアのテーマ“ロイヤルホストのフュージョンセレクション”

ロイヤルホストではこれまで世界各国の料理を忠実にご紹介する海外料理フェアを実施してきました。本年は新たに“フュージョン（融合）”をテーマとして、ロイヤルが持つ歴史とノウハウをもとに、世界各国の料理をロイヤルホスト風にアレンジした料理フェアを展開し、新たな食の楽しみ方を発信しています。

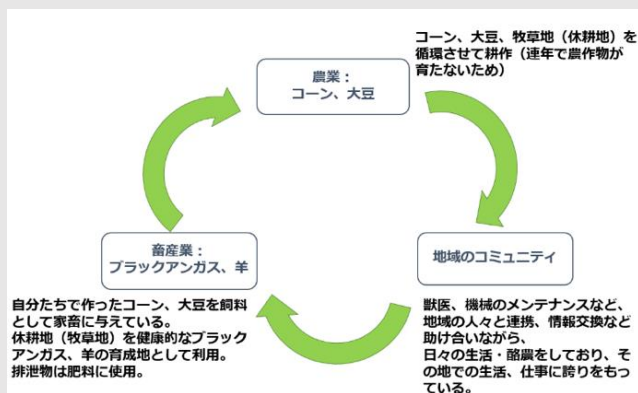
●ブラックアンガスアメリカンステーキ 次世代へと続くステーキを求めて

このたびロイヤルホストの主力商品である『ステーキ』について、12月6日（水）から実施のグランドメニュー改訂にあわせ、新たに“供給の安定とサステナビリティへの取り組み”を目的とした調達をスタートします。

ロイヤルグループの企画・開発担当者がアメリカに足を運び、「循環型農業」に取り組むコーンベルト地帯の畜産者が生産する「ブラックアンガスビーフ」を選定し、導入を決定しました。これにより幅広い地域の畜産者の協力をいただきながら、質の高い「ブラックアンガスビーフ」の仕入れが可能となりました。さらに資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する「循環型農業」の畜産者からの調達をスタートすることで、環境にも配慮した持続可能な社会への取り組みと安定供給を実現します。アイオワ州、ネブラスカ州などのコーンベルト地帯で、良質なコーンなどの穀物を食べ 150 日以上 の長期間に渡って伸び伸びと育てられたアンガス牛は、赤身と脂身のバランスが良くコクのある豊かな味わいが特長です。

●循環型農業（畜産業）とは

収穫後廃棄されていた農作物の一部を家畜のえさとして使用し、さらに家畜の堆肥を利用し農作物を育てるといった、資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する環境に配慮した持続性のある仕組みです。



●美味しいビーフを生み出す飼料、「良質なコーン」とはアメリカ産コーンの主産地であるアイオワ州、ネブラスカ州などの「コーンベルト地帯」で生産されるコーン。「コーンベルト地帯」は作物栽培に優れた土壌と、コーン栽培に適した気候の両方を兼ね備えています。



●世界が知っている美味しさ ブラックアンガス牛

アンガス牛の正式名称は「Aberdeen Angus(アバディーン・アンガス)」。

原産地である英国・スコットランド東部のアバディーンシャイア州とアンガス州が名前の由来です。英国やアメリカ、オーストラリアなどを中心に飼育され、欧米のなかでも最も肉質が良いとされる牛肉のひとつです。



※写真はイメージです。

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第4弾 「ブラックアンガスステーキ」商品紹介

※写真はイメージです。

ロイヤルホスト風アレンジした本格的なステーキを、好みのサイドメニューとお楽しみいただけます。



300g ブラックアンガスステーキ 4,330 円 (税込 4,763 円)

300g にカットしたブラックアンガスビーフに、ニンニク、はちみつ、醤油、オリーブオイルを使った特製オイルを塗り込み、厚切りで焼き上げました。特製オイルを使うことで食感は柔らかく、食欲そそる香りをステーキにまとうせます。カリッと揚げたオニオンリングをのせ、選べるサイドメニューもついた、ステーキを存分に楽しめる一品です。

※焼きレモンは大変熱くなっていますのでご注意ください。

選べるサイドメニュー

バターコーン

コーンの甘みとバターの香り、カイエンペッパーの少しピリッとした辛味がクセになる味わい。味のベースにはチキンブイヨン、バター、生クリームを使い、ステーキの力強さに負けない味わいになっています。



クリームスピナッチ

ベシャメルソース、牛乳、玉ねぎのみじん切り、バターを使ったベースに、ほうれん草の苦味とほのかに香るガーリックが良く合います。



※サイドメニューは 530 円 (税込 583 円) で単品販売しています。

ステーキの美味しい食べ方



岩塩と胡椒

ステーキ本来の旨みを引き出し、ブラックアンガスビーフの味わいをご堪能いただけます。



焼きレモン

焼き目をつけたレモンは程よい酸味で、ジューシーなステーキの味わいにぴったりです。



溶かしバターソース

ステーキに豪快にかけて、バターの香りと一緒にお楽しみください。



150g ブラックアンガスステーキ & 海老のグリルとフィンガーチキン 3,330 円 (税込 3,663 円)

150g のブラックアンガスステーキと海老のグリル、フィンガーチキンを組み合わせました。

※焼きレモンは大変熱くなっていますのでご注意ください。



チキンジャンバラヤ 1,930 円 (税込 2,123 円)

スパイシーなジャンバラヤに海老のグリル 3 尾とオニオンリング、フィンガーチキンをのせたボリューム満点な一皿。トマトをベースに玉ねぎ・セロリ・ニンニクといった香味野菜、チリパウダーなどのスパイス、唐辛子入りソーセージも入ったソースと、パプリカ・ピーマンをジャンバラヤライスと炒めて仕上げました。お好みでレモンを絞ってお召し上がりください。

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第4弾 「ブラックアングスアメリカンステーキ」商品紹介

※写真はイメージです。



ロメインレタスのシーザーサラダ
730円（税込 803円）

ロメインレタス、パルミジャーノレッジャーノチーズ、クルトンをシーザードレッシングで和え、カリッと焼いたベーコンをのせ、更にパルミジャーノレッジャーノチーズをかけて仕上げます。ロメインレタスの葉は厚みがあり、濃厚なチーズの味わいにもよく合います。



フィンガーチキン&オニオンリング
1,230円（税込 1,353円）

ハーブとスパイスが香るフィンガーチキンと、衣にビールを使用したオニオンリングのフライ、フライドポテトを盛り合わせたアパタイザー。マヨネーズやケチャップ、スパイスなどを合わせたディップソースにつけてお召し上がりください。



ニューイングランドクラムチャウダー
単品：630円（税込 693円）

オーシャンクラムとポテト、野菜がゴロゴロと入ったクリーミーなスープ。シーフードの香りが口いっぱいに広がります。「Clam」は二枚貝、「Chowder」は具沢山のスープという意味です。

クラムチャウダーとドリンクが付いたセットもございます。是非メインのお料理と一緒に召し上がりください。

クラムチャウダーセット：760円（税込 836円）
クラムチャウダーセット パン付：860円（税込 946円）



キャラメリゼバナナパンケーキ
1,230円（税込 1,353円）

小さめのパンケーキ（5枚）をバターソテーしキャラメリゼしたバナナ、バニラアイスクリームと組み合わせたボリュームたっぷりのデザート。甘くてほろ苦いバナナとシナモン、パンケーキの相性は抜群です。トロツと温かいシロップは香りが立ってパンケーキにも良く馴染み、更に美味しく召し上がりいただけます。

アルコールメニュー

〈アメリカ産〉



パブスト ブルーリボン 355ml
580円（税込 638円）

すっきりとした味わいの中に程よくホップが香るアメリカンラガーです。

※アメリカンラガースタイルの発泡酒です。

<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事務局（株式会社サニーサイドアップ、内） Mail:royalhd@ssu.co.jp
担当:渡邊(080-9686-4598)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬(070-3115-6995)、島村

※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。