

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1弾「SINGAPORE」開催

～4月19日（水）から全国のロイヤルホストで販売開始～

協力：シンガポール政府観光局  **SINGAPORE**
Passion Made Possible

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「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1弾「SINGAPORE」を2023年4月19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いたします。

1回目となる本フェアでは、多民族の文化背景を持つシンガポールのローカル料理を、ロイヤルホストスタイルで表現しました。シンガポールの人気料理の一つである「チリクラブ」をイメージし、シーフードやポテトなどの野菜に、溶き卵を加えたチリソースを合わせた『海老と帆立のシンガポール風チリソース』を販売。また「チリクラブ」と並び人気の高い「ペッパークラブ」をイメージし、醤油やオイスターソースに黒胡椒を加えた刺激的な辛さのブラックペッパーソースと合わせた『海老と帆立のシンガポール風ブラックペッパーソース』などを展開。チリソースの“赤”とブラックペッパーの“黒”、それぞれの個性をお楽しみいただけるラインアップとなっています。



※写真はイメージです。

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1弾「SINGAPORE」販売概要

販売期間：2023年4月19日（水）～6月中旬予定

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、名古屋星ヶ丘店除く）

協力：シンガポール政府観光局

※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。

<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。

ロイヤルホストのフュージョンセレクション第1弾 「SINGAPORE」商品紹介

※写真はイメージです。



海老と帆立のシンガポール風チリソース
2,980円(税込 3,278円)

1950年代、シンガポールの海鮮料理屋から生まれたとされる「チリクラブ」。この世界的に有名な料理をイメージし、プリツとした海老・帆立・ムール貝・ポテト等に溶き卵を加えたチリソースを合わせました。辛みの中にも卵のマイルドなコクを感じる美味しさです。割包(クワパオ)に挟んだり、ちぎってソースをつけてお楽しみください。



海老と帆立のシンガポール風ブラックペッパーソース
2,980円(税込 3,278円)

1980年代、シーフードレストランで生まれ、地元の方からも観光客からも注目された「ブラックペッパークラブ」。シンガポールでは「チリクラブ」ともにとても人気のある料理です。醤油やオイスターソースのコクと旨みの中に、ブラックペッパーの刺激的な辛みと爽やかな香りが広がる、後を引く美味しさです。



シンガポール風ブラックペッパーライス
2,380円(税込 2,618円)

ピーマン、パプリカ、フライドオニオン、バターライスブラックペッパーソースで炒め、海老のグリルとムール貝を盛り合わせました。別添えのブラックペッパーソースでさらに辛さをアップ。お好みで混ぜてお召し上がりください。



トリプルグリル ブラックペッパーソース
(アンガスステーキ 100g・海老のグリル・ちいさな黒×黒ハンバーグ)
2,480円(税込 2,728円)

ステーキ 100gと海老のグリル、ちいさな黒×黒ハンバーグを盛り合わせました。黒×黒ハンバーグはハンバーグのスパイスと良く合う黒胡椒の効いたブラックペッパーソースでお召し上がりいただきます。※ステーキは焼成前のグラム数です。



オマール海老のグリル ブラックペッパーソース付
2本 1,480円(税込 1,628円)
1本 800円(税込 880円)

殻付きのままジューシーに焼き上げたオマール海老にブラックペッパーソースを添えました。シンガポールの「ペッパークラブ」を思わせる一皿で、相性抜群です。※写真は2本です。



フェアセット(アジアチキンサラダ&季節のスーフ)
クワパオ又はライス・ドリンク付
780円(税込 858円)

蒸し鶏をのせたサラダに、ナンプラー香るピリ辛ドレッシングをかけました。アスパラガスのクリーミーなスープとご一緒に。割包(クワパオ)はライス又は英国風パンにも替えられます。※フェア以外の商品にも付けられます。

《別紙》

● 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いたします。

● 第1弾 アジアのフュージョン！シンガポール料理

1回目となる本フェアでは、多民族の文化背景を持つシンガポールのローカル料理を、ロイヤルホストスタイルで表現しました。シンガポール料理の定番「チリソース」、醤油やオイスターソースに黒胡椒を合わせた刺激的な辛みの「ブラックペッパーソース」を使用し、チリソースの“赤”とブラックペッパーの“黒”、それぞれの個性をお楽しみいただけるラインアップとなっております。



CHILI SAUCE

チリクラブなどシンガポール料理の代表的なソース！甘辛いチリソースにトマトの酸味と溶き卵のマイルドなコクが加わった深みのある濃厚な味わいです。

BLACK PEPPER SAUCE

醤油やオイスターソースのコクと旨みの中に、ブラックペッパーの刺激的な辛みと爽やかな香りが広がります。



● シンガポール料理について

多民族国家のシンガポール。これは料理にも反映され、中国、マレー、インド料理の他、中国とマレー料理が融合したプラナカン（ニョニヤ）料理など様々な料理を楽しむことができます。近年では、高級感のあるフュージョン料理も人気があり、食の世界が進化しています。2016年には東南アジア初のシンガポール版「ミシュランガイド」が発行されました。



● これまでのシンガポール料理フェア

ロイヤルホストでは、アジア各地の文化と料理が融合したシンガポール料理に魅せられ、過去2度のシンガポール料理フェアを開催。



1998年 シンガポール料理フェア

鶏肉のスープで炊いた香り高いジャスミンライスと食べるチキンライス。本格派のシンガポール名物料理が注目を集めました。



2018年 シンガポールフェア

シンガポール風チリクラブ（蟹）&チリブロン（海老）。マントウに酸味と辛味のチリソースをつけて食べるシンガポール ZEN が登場。

