

世界各国の料理を楽しめる家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」 「ウィンターホリデーセット 2023」を 11 月 10 日（金）販売開始！

ご自宅で本格ディナーが楽しめる「特別な日のビーフシチューセット」「ふたりで楽しむグラタンセット」2 種と
「LA VIEILLE FRANCE」のシェフパティシエを務める木村成克氏監修のケーキ 3 種が登場！

ロイヤルグループで食品事業を担うロイヤル株式会社が展開する家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」は、大切な人との特別な時間を過ごせるディナーセット「ウィンターホリデーセット 2023」を 11 月 10 日（金）10 時より数量限定で販売いたします。今回は「大切な人との特別な時間」をコンセプトに、ご自宅で本格ディナーが楽しめる「特別な日のビーフシチューセット」と、「ふたりで楽しむグラタンセット」の 2 セットを数量限定でご用意いたします。また、フランス伝統菓子の名店「LA VIEILLE FRANCE（ラ・ヴィエイユ・フランス）」のシェフパティシエ・木村成克氏が監修する「ピスター・シュフランボワーズ」、「テリヌ・オ・フロマージュ」と「ガトー・マルジョレーヌ」のケーキ 3 種も数量限定で同時販売いたします。



さらに、企業やブランドのグラフィックや空間ディレクション、アートプロジェクトなど幅広い分野を手掛ける KIGI がデザインした専用のギフトボックス・保冷バッグが登場。今回は新デザインとなった保冷バッグが付いてくる、これからのギフトシーズンにぴったりの特別なセットもご用意します。

自宅でのひとときやおもてなし、大切な人への贈り物に、レストランの美味しさを急速冷凍技術で閉じ込めた家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」で、「日常の中で手軽で豊かな食事時間」をお過ごしください。

販売概要

- 販売方法：ロイヤルオンラインストア (<https://royaldeli.jp>)
- 販売期間：2023 年 11 月 10 日（金）10:00～（※数量限定無くなり次第終了）

＜報道関係のお問い合わせ先＞
ロイヤルホールディングス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：山口（080-7624-3656）、青木（070-1583-1836）、一瀬 Mail：royalhd@ssu.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。

商品紹介 ※価格は税込み ※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



特別な日のビーフシチューセット ¥8,300（税込） 限定 500 セット

昨年お客様からご好評いただいた「黒毛和牛のビーフシチュー」をメインに、優しい味わいの「コーンポタージュ」や、爽やかな酸味と甘みのある冷製オードブルなどを詰め合わせたセットです。忙しい日でも簡単な調理で、大切な人と豊かな食卓をお楽しみください。

▼セット内容：

- ・黒毛和牛のビーフシチュー×2・コーンポタージュ×2
- ・野菜のゼリー寄せ〜バジルソース添え〜×1
- ・プロシュートスライス×1
- ・キタアカリのマッシュポテト×1・ブル×2



特別な日のビーフシチューと テリーヌ・オ・フロマージュのセット ¥9,900（税込） 限定 200 セット

▼セット内容：

- ・「特別な日のビーフシチューセット」×1
- ・テリーヌ・オ・フロマージュ×1



特別な日のビーフシチューと ピスターシュフランボワーズのセット ¥11,300（税込） 限定 250 セット

▼セット内容：

- ・「特別な日のビーフシチューセット」×1
- ・ピスターシュフランボワーズ×1



特別な日のビーフシチューと ピスターシュフランボワーズのセット （保冷バッグ付） ¥12,200（税込） 限定 50 セット

▼セット内容：

- ・「特別な日のビーフシチューセット」×1
- ・ピスターシュフランボワーズ×1
- ・保冷バッグ×1



サイズ：
幅 23×高 24×奥行 17cm

商品紹介 ※価格は税込み ※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



ふたりで楽しむグラタンセット ¥6,000（税込）限定 300 セット

海老の旨みが味わえる「ごちそう海老グラタン」と定番の「フレンチオニオンスープ」に、爽やかな酸味と甘みのある冷製オードブルがセットになった冬のディナーにぴったりのセットです。いつもより特別感のある食卓でゆったりとした時間をお過ごしください。

▼セット内容：

- ・ごちそう海老グラタン×2・フレンチオニオンスープ×2
- ・野菜のゼリー寄せ〜バジルソース添え〜×1
- ・プロシュートスライス×1・ブル×2



ふたりで楽しむグラタンと テリーヌ・オ・フロマージュのセット ¥6,900（税込）限定 300 セット

▼セット内容：

- ・「ふたりで楽しむグラタンセット」×1
- ・テリーヌ・オ・フロマージュ×1



ふたりで楽しむグラタンと ピスターシュフランボワーズのセット ¥8,300（税込）限定 110 セット

▼セット内容：

- ・「ふたりで楽しむグラタンセット」×1
- ・ピスターシュフランボワーズ×1



ふたりで楽しむグラタンと ピスターシュフランボワーズのセット （保冷バッグ付） ¥9,200（税込）限定 40 セット

▼セット内容：

- ・「ふたりで楽しむグラタンセット」×1
- ・ピスターシュフランボワーズ×1
- ・保冷バッグ×1



サイズ：
幅 23×高 24×奥行 17cm

商品紹介 ※価格は税込み ※画像は調理イメージです。付け合わせの野菜などはセットに含まれません。



木村成克氏監修 ピスターシュフランボワーズ ¥3,200（税込）

ココア生地と甘酸っぱいフランボワーズクリームにピスタチオの風味が広がるムースを合わせた3層のケーキです。ショコラ×ピスタチオ×フランボワーズの組み合わせをお楽しみください。
約 縦8×横9×高さ4.3cm（2～3人分）



木村成克氏監修 テリーヌ・オ・フロマージュ ※単品は販売しません

北海道産クリームチーズのkokとサワークリーム、レモンの爽やかな酸味が効いたチーズケーキです。湯煎で焼き上げ、なめらかな口当たりに仕上げました。
約 縦16×横4.5×高さ2.5cm（2～3人分）



木村成克氏監修 ガトー・マルジョレーヌ ¥2,300（税込）

ヘーゼルナッツプラーネのムースと生クリームをアーモンドとヘーゼルナッツのシュッセ^{※1}でサンドしました。香ばしいナッツと生クリームが楽しめるフランス生まれの伝統菓子です。
約 縦9×横7.5×高さ5.5cm（2～3人分）
※1 シュッセ：卵白やアーモンドを材料としてつくられる菓子の生地的一种

「LA VIEILLE FRANCE（ラ・ヴィエイユ・フランス）」シェフパティシエ 木村成克氏



木村 成克 Shigekatsu Kimura

大阪出身。神戸「ポートピア・ホテル」のパティシエとして菓子職人の人生をスタート。1987年に渡仏し11年間で計6店舗にて勤務。1998年に帰国。東京シェ・シーマのシェフとして勤務。2001年にロイヤル(株)（現ロイヤルホールディングス(株)）シェフパティシエとして招聘。2007年にLA VIEILLE FRANCE 千歳烏山本店をオープン。
<http://www.lavieillefrance.jp/>

Profile

- 1963 大阪府出身
- 1981 2年間、神戸の「ポートピア・ホテル」にパティシエとして勤務後、「ポールボキューズ大丸」で倭文八郎氏に師事
- 1987 渡仏し、ストラスブールの「パティスリー・ネゲル」に勤務
- 1989 パリの「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」で約2年半勤務。その後、リヨンの「ショコラティエ・ベルナツション」に勤務。ミュールーズの「ショコラティエ・カプリス」に勤務。再度パリ6区の名門パティスリー「パティスリー・ラ・ヴィエイユ・フランス」で日本人初のシェフパティシエに就任。「パティスリー・ネゲル」に勤務。11年間で計6店舗にて勤務
- 2001 ロイヤル(株)（現ロイヤルホールディングス(株)）シェフパティシエとして招聘
- 2002 福岡・新天町 Patisserie Frais（パティスリー・フレ）のシェフパティシエに就任
- 2007 LA VIEILLE FRANCE 千歳烏山本店オープン
- 2012 LA VIEILLE FRANCE 仙川店オープン
現在、社団法人日本洋菓子協会連合会公認技術指導委員を務める

KIGI (キギ) デザイン ギフトボックス・保冷バッグ



■ KIGI キギ

植原亮輔と渡邊良重により設立。企業やブランドのアートディレクションのほか、プロダクトブランド「KIKOF」や、ほぼ日とのファッションブランド「CACUMA」などのデザインコンテンツを手掛ける。東京・池尻でギャラリー & ショップ「OFS.TOKYO」を運営するなど、ジャンルに拘らず自在な発想と表現力でクリエイションの新しいあり方を探し、活動している。2022 年にアイウェア「TWO FACE」を含む新たなプロダクトレーベル「ASSEMBLEDISASSEMBLE」をスタート。代官山ヒルサイドフォーラム「all is graphics」展（2022）、宇都宮美術館「KIGI WORK&FREE」展（2017）、大地の芸術祭越後妻有アートトリエンナーレに「スタンディング酒 BAR・酔独楽」出品（東京 ADC 会員賞）、東京 ADC グランプリ（2015）、亀倉雄策賞（11th 植原・19th 渡邊）等受賞。

キギ



KIGI よりコメント

今回のギフトボックスと保冷バッグには、シェフのロイヤルさんという新しいキャラクターを描きました。

ロイヤルさんの顔は「ROYAL」のアルファベットで構成されています。アルファベットとシンプルな線からなるこのキャラクターは、見る人が「ROYAL」を発見する楽しさや、こどもにもわかるユニークさを意識しました。かつ、無理せず自然な顔に描けたと思います。

また「ロイヤルデリ」には、料理に対する真剣さやシェフが研究を重ねた味への自信、レストランの味をお家でも美味しく楽しめるといった特徴と、正統派の洋食のイメージがあります。

それらをベースにしつつ、贈りたくなるような、届いたら嬉しくなるような、ギフトボックスとしてデザインをしました。

ボックスの直方体の形状を利用して、どの面を見ても楽しめるよう、ロイヤルデリのあるシーンをストーリー的に表現しています。

ロイヤルデリとは

2019 年 12 月から本格展開している、ご家庭でもレストラン品質の味をお楽しみいただけるフローズンミール「ロイヤルデリ」。自社のセントラルキッチンで作った料理を急速冷凍することで、美味しさをそのままに閉じ込めます。

EC サイトでは全商品の購入が可能です。URL: <https://royaldeli.jp/>



<報道関係のお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：山口（080-7624-3656）、青木（070-1583-1836）、一瀬 Mail: royalhd@ssu.co.jp