

### ロイヤルホストで愉しむ「日本ワイン」と相性の良い「国産素材」のペアリング 「Good JAPAN 秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と」 ～9月19日（木）から全国のロイヤルホストで販売開始～

「ロイヤルホスト」は、日本の美味しい素材とロイヤルホストの洋食、そして日本ワインを掛け合わせた「Good JAPAN 秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と」を、2024年9月19日（木）より開催します。

今回は、3月のGood JAPANでもご好評をいただいた「播磨灘産蒸し牡蠣」をメインとしたメニューなどが登場。また「日本ワイン」3種を選び抜き、お食事とのペアリングで付加価値体験をお楽しみいただけます。「召し上がり 日本のお恵み国産素材」をテーマに、国産食材の生産者様とその消費を応援しながら、それぞれの食材のもつ素材の旨みを活かした商品ラインアップを取り揃えました。



※写真はイメージです。

ジューシーかつプリプリ食感の蒸し牡蠣を贅沢に4粒のせ、国産紅ずわい蟹も入ったピラフが、グリルと共にお楽しみいただける「牡蠣と蟹の和風ピラフ&海老と帆立のあつあつグリル」。黒毛和牛使用の「黒毛和牛ステーキご飯&海老と帆立のあつあつグリル」、定番の「黒×黒ハンバーグ」に牡蠣とほうれん草とマカロニのグラタンを添えた「黒×黒ハンバーグ&牡蠣とほうれん草のマカロニグラタン」が登場。「牡蠣と帆立とほうれん草のクリームスパゲティ」では牡蠣に北海道産帆立を加えクリームベースの Pasta と和えることで、牡蠣の旨みと海鮮の風味をより感じる味わいに。表面はかりっと中はふっくらのままに仕上げた「牡蠣のかりっとフリット」、「牡蠣ときのこのガーリックオイル煮込み～アヒージョ～」、「牡蠣とほうれん草のちいさなマカロニグラタン」は、「日本ワイン」によく合うラインアップです。

また新たな試みとして、日本国内で栽培されたブドウを100%使用し、日本国内で醸造したワインだけが名乗れる「日本ワイン」を販売。日本ワインコンクールで金賞受賞数最多ワイナリー（2024年5月現在\*）の「シャトー・メルシャン」とタッグを組み山梨県などのワイナリーからスパークリング・赤・白の3種類を厳選し、提供いたします。牡蠣や黒毛和牛メニューの素材の旨みを一層引き立てるペアリングとして、ご一緒にお楽しみください。

\*メルシャン株式会社調べ（期間：2004～2023年）

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。

#### ■「Good JAPAN 秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と」販売概要

販売期間：2024年9月19日（木）～2024年11月下旬（予定）

※期間中の店舗休業日 11月6日（水）（予定）

販売時間：10時30分～

販売店舗：ロイヤルホスト 計215店舗

※以下の空港、百貨店、病院内の店舗等は対象外です。

京都高島屋 S.C.店、九州大学病院店、羽田空港店、神戸空港店、広島空港店、鹿児島空港店、那覇空港店、新千歳エアポートレストラン by ROYAL HOST、名古屋星ヶ丘店

※配信日時点の店舗数です。※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗がございます。

## 召し上げれ 日本の恵み国産素材 「Good JAPAN 秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と」商品紹介

※写真はイメージです。



### 牡蠣と蟹の和風ピラフ&海老と帆立のあつあつグリル (サラダ・味噌汁・漬物付) 3,180 円 (税込 3,498 円)

牡蠣と国産紅ずわい蟹のほぐし身を混ぜた醤油とバターが香るピラフの上に、ジンジャーソースを絡めたぷりぷりの牡蠣を4粒贅沢にのせました。海老と帆立のあつあつグリルとご一緒にお楽しみください。



### 黒毛和牛ステーキご飯&海老と帆立のあつあつグリル (サラダ・味噌汁・漬物付) 3,180 円 (税込 3,498 円)

少し甘みのあるステーキだれをかけたご飯に柔らかく焼き上げた黒毛和牛のステーキをのせ、香り高い山わさびをトッピング。風味豊かな舞茸とぶなしめじの素揚げと彩りのパプリカを添えしました。海老と帆立のあつあつグリルとご一緒にお楽しみください。



### 黒×黒ハンバーグ&牡蠣とほうれん草のマカロニグラタン 1,980 円 (税込 2,178 円)

ふっくら蒸し上げぷりぷりとした食感とジューシーさが特徴の播磨灘産の「牡蠣とほうれん草のマカロニグラタン」と、ロイヤルホスト定番の黒×黒ハンバーグをセットにしました。牡蠣のグラタンもハンバーグも両方楽しめる商品です。



### 牡蠣と帆立とほうれん草のクリームスパゲティ 1,780 円 (税込 1,958 円)

ふっくらとした牡蠣と北海道産の帆立、ベーコンをソテーしたクリームベースのソースです。モチモチの麺と素材にソースがよく絡み、牡蠣の旨みをより感じます。お好みでレモンをかけるとコクのあるパスタがさっぱりとお召し上がりいただけます。



### 牡蠣とほうれん草のちいさなマカロニグラタン(単品) 680 円 (税込 748 円)

牡蠣とほうれん草、マカロニにホワイトソースとチーズをのせて焼いたちいさなグラタンです。軽食として、またパンを追加してなど、さまざまな食べ方を楽しめるサイドディッシュです。ワインとの相性も抜群、ぜひご一緒にお楽しみください。

召し上がれ 日本の恵み国産素材  
「Good JAPAN 秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と」商品紹介

※写真はイメージです。



**牡蠣ときのこのガーリックオイル煮込み**  
～アヒージョ～

**1,180 円 (税込 1,298 円)**

牡蠣ときのこ、トマトをガーリックオイルで煮込みました。  
ワインやソフトドリンクのサイドディッシュとしてもおすすめです。  
焼き上げたパンとあわせてお楽しみください。



**牡蠣のかりっとフリット**

**1,080 円 (税込 1,188 円)**

播磨灘産の牡蠣をフリットし、表面はカリッと中はふっくら  
仕上げました。お好みに合わせてコクのあるタルタルソース  
をつけたり、さっぱりとレモンをかけてお召し上がりください。

アルコールメニュー

にほん  
**〈日本ワイン〉**

日本ワインは日本国内で栽培されたブドウを  
100%使用して醸造したワインです。  
降水量が多い日本の風土に合う品種の改良、  
栽培技術の向上により、現在では国際的にも  
評価の高いワインが製造されています。



※期間中イタリアワイングラス・デキャンタは販売休止  
いたします。

※Good JAPAN メニューご注文のお客様は藍茜  
または萌黄を1杯目のみ 480 円 (税込 528 円)、  
2杯目以降は 580 円 (税込 638 円) でご注文  
いただけます。

●①メルシャン **日本のあわ**

産地：山梨県、長野県、福島県、秋田県 など

品種：甲州、シャルドネ、リースリング など

さわやかさとふくよかさを併せ持つスパークリングワインです。  
すっきりとした辛口で食事と良く合います。食前酒にもどうぞ。

フルボトル **2,980 円 (税込 3,278 円)**

●②シャトー・メルシャン <sup>あいかげ</sup>**藍茜 (赤)**

産地・品種：長野県 (メルロー)、山梨県 (マスカット・ベリーA)  
など

赤い果実の香りと、心地よい酸と柔らかなタンニンの味わいを感じられる  
ワインです。みりんやしょうゆを使った料理やビーフシチュー、オムライスとも  
合う味わいです。

●③シャトー・メルシャン <sup>もえぎ</sup>**萌黄 (白)**

産地・品種：長野県・福島県 (シャルドネ) 山梨県 (甲州) など  
いきいきとした酸とミネラル感、豊かな果実の風味を感じられるワインです。  
素材の味わいや出汁の風味をいかした料理とよく合う味わいです。

**藍茜・萌黄 各種**

フルボトル **2,480 円 (税込 2,728 円)**

デキャンタ **1,780 円 (税込 1,958 円)**

グラス **580 円 (税込 638 円)**

# 召し上げれ 日本の恵み国産素材

## 「Good JAPAN 秋、牡蠣とワインと黒毛和牛と」商品紹介

### ■素材紹介① 播磨灘産の牡蠣

主力食材である牡蠣は、牡蠣生産量が全国3位の岡山県から、邑久町（おくちよう）の牡蠣を採用。邑久牡蠣の育つ虫明湾は、美しい島々に囲まれた波風の少ない牡蠣養殖に適した環境で、9割地元産の種を使った自然養殖をしています。



### ■岡山県邑久町 サステナビリティの取組み①

#### ●岡山邑久町漁協 7つの取組み

岡山邑久町漁協では持続可能な漁業を行うため主に7つの取組みに力を入れています。海底をかき混ぜることで底質環境の改善をはかる海底耕うんをはじめとした、絶滅危惧種への対応、海岸清掃、底生生物調査、生産管理記録、アマモ場再生活動、漁場改善 管理計画会議などを行っています。



### ■岡山県邑久町 サステナビリティの取組み②

#### ●マルト水産×岡山邑久町漁協

#### 環境にやさしい 循環型の牡蠣養殖

牡蠣の殻から身までを余すことなく活用した、持続可能な生産サイクルを確立。剥いた後の牡蠣殻は、マルト水産のグループ会社であるト部（ウラベ）産業が農作物の肥料、採卵鶏の飼料として販売しています。循環サイクルを確立したことによりSDGsにも配慮した養殖を実現しました。

### ■素材紹介② 日本ワイン

#### シャトー・メルシャンオリティシリーズ コンセプト

ていねいに愛情を注ぎ育てられた日本産のブドウのみを使い、日本を代表するブレンドワインとして産地・品種に縛られず日本庭園のような完全なる調和を目指してブレンド。和食はもちろん、旬を感じる季節の食材との相性も抜群です。



#### ●シャトー・メルシャンとは

シャトー・メルシャンは、おもてなしに重点を置いた体験型の「勝沼ワイナリー」、桔梗ヶ原メルローを生み出した銘醸地で高品質なワイン造りに特化するガレージワイナリー「桔梗ヶ原ワイナリー」、地域・自然・未来との共生をコンセプトにブティックワイナリー「椋子ワイナリー」を指し、この3つのワイナリーから日本ワインの魅力を発信しています。

＜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事務局(株式会社サニーサイドアップ.内) Mail:royalhd@ssu.co.jp  
 担当:星(080-4652-4607)、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。