



2026年3月12日

ロイヤルホールディングス株式会社

## 【シズラー】ロイヤルグループの「Good JAPAN」連動企画！ 「Good JAPAN～HOKKAIDO Spring Bloom Fair～」 ～北海道の豊かな恵みを活かした期間限定メニューを3月17日（火）より販売～

ロイヤルグループが展開するサラダバー&グリルレストラン「シズラー」では、「Good JAPAN～HOKKAIDO Spring Bloom Fair～」を、2026年3月17日（火）より期間限定で開催いたします。

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通じて日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。今春は、2月18日（水）より開始したロイヤルホストの「Good JAPAN・春 北海道の恵み」、3月4日（水）より開始したシェーキーズの「北海道フェア」、3月5日（木）より開始したてんやの「Good JAPAN 北海道の恵み」に続き、「シズラー」でも北海道をテーマにしたフェアを始動。グループ一丸となって、日本の食の豊かさを発信してまいります。



※画像はイメージです。

### ■シズラーのこだわり満点！北海道フェアメニューが登場

シズラーが贈る「Good JAPAN～HOKKAIDO Spring Bloom Fair～」では、北海道のブランド豚「ゆめの大地」のジューシーで旨みあふれる骨付きステーキが主役の「北海道トリプルグリル～ゆめの大地の骨付きポークステーキ・ローズのグリル&ビーフソーセージ～」が登場。成熟前の若い鮭ならではの適度な脂のりと柔らかな身質が特徴の時鮭（ときしらず）を使用した、「北海道産時鮭（ときしらず）・帆立・つぶ貝&ソーセージグリル」などの豪華なグリルメニューをご用意いたします。ぜひ、北海道の広大な大地で育てられた、「熟成じゃがいも」、「恋するマロン（かぼちゃ）」、「グリーンピース」を使用した店舗手作りのデリなどが並ぶ、シズラー自慢のサラダバーとともにご堪能ください。

また、グリルや付け合わせにぴったりな北海道産コーン「ゴールドラッシュ」入りの「チーズフォンデュソース」、パリっとした食感が特徴の「北海道産ビーフソーセージ」や、料理と相性抜群の「十勝ワイン セイオロサム 赤・白」、お食事の最後を締めくくる「十勝こうじ発酵あんのパンナコッタ」もぜひこの機会にご堪能くださいませ。

### 〈「Good JAPAN」関連リリース〉

▼2026年1月28日リリース

[ロイヤルホスト「Good JAPAN・春 北海道の恵み」](#)

▼2026年2月27日リリース

[てんや「Good JAPAN 北海道の恵み」](#)

▼2026年3月4日リリース

[シェーキーズ「北海道フェア」](#)



## Good JAPAN

「Good JAPAN」は、産地や素材の背景、その土地ならではの食文化を大切にし、素材本来の美味しさを活かしたメニューを通して日本各地の魅力をお届けするロイヤルグループの企画です。

Hospitality Restaurant



## 「Good JAPAN～HOKKAIDO Spring Bloom Fair～」販売概要

販売期間：2026年3月17日（火）～2026年5月19日（火）予定

販売店舗：シズラー全12店舗（大井町トラックス店を含む）

- 新宿三井ビル店 ●新宿東宝ビル店 ●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）
- 大井町トラックス店（3月28日（土）オープン）

※食材の都合により販売期間が変更になる場合がございます。

※各店舗の営業時間はホームページでご確認ください。 <https://www.sizzler.jp>

## 商品紹介

### グリルメニュー

※画像はイメージです。



#### 北海道トリプルグリル ～ゆめの大地の骨付きポークステーキ・ロースのグリル & ビーフソーセージ～

北海道生まれのブランド豚「ゆめの大地」のジューシーで旨みあふれる骨付きポークステーキと噛むほどに味わい深いロースに、北海道産ビーフソーセージを豪快に盛り合わせました。お肉はハスカップマスタードソースで味の変化をお楽しみください。

※ポークのマリネ液には、はちみつを使用しています。

サラダバー2名様分付き 9,990円（税込10,989円）

サラダバー3名様分付き 12,480円（税込13,728円）

サラダバー4名様分付き 14,970円（税込16,467円）



#### 北海道産時鮭（ときしらず）・ 帆立・つぶ貝&ソーセージグリル

春から夏にかけて獲れる白鮭「時鮭（ときしらず）」。その脂がのりふっくらとしたグリルを中心に、パリッとジューシーなビーフソーセージや、帆立とコリとした食感が特徴のつぶ貝のソテーにグリーンピースが彩りを添えるにぎやかな盛り合わせです。

サラダバー2名様分付き 12,290円（税込13,519円）

サラダバー3名様分付き 14,780円（税込16,258円）

サラダバー4名様分付き 17,270円（税込18,997円）



#### 北海道産ゆめの大地ポークグリル

北海道生まれのブランド豚「ゆめの大地」のロースを店内でスパイスとはちみつとマリネしてからグリルで焼き上げ、北海道産の熟成じゃがいも、恋するマロン（かぼちゃ）、原木しいたけ、グリーンピースを添えた、気軽に北海道の恵みを堪能できる一皿です。

※ポークのマリネ液には、はちみつを使用しています。

サラダバー1名様分付き 4,800円（税込5,280円）



#### チーズフォンデュソース

ぜひグリルと一緒に楽しみいただきたいソースです。北海道産生乳使用のチーズ入りのソースに北海道産コーン「ゴールドラッシュ」の甘みがアクセント。お肉はもちろん、熟成じゃがいもやしいたけ等をディップしてチーズフォンデュスタイルでお召し上がりください。

※チーズフォンデュソースは、グリルまたはサラダバーと一緒にご注文いただけます。単品での注文は承っておりませんので、ご了承ください。

480円（税込528円）

## 商品紹介

### アペタイザー & ワイン

※画像はイメージです。



#### 北海道産ビーフソーセージ

北海道産ビーフの旨みとパリッとした食感が特徴のソーセージにマッシュポテトと、バターで軽く煮込んだグリーンピースを添えました。ハスカップマスタードソースの甘みと爽やかさがよく合います。

※ビーフソーセージは、グリルまたはサラダバーと一緒にご注文いただけます。単品でのご注文は承っておりませんので、ご了承ください。

1,800 円 (税込 1,980 円)



#### 十勝ワイン セイオロサム 赤・白

「セイオロサム」とは、「貝の採れるところ」を意味しています。

北海道産ぶどう 100%を使用したワインです。

赤：北海道産ツバイゲルトレーベ & 清見使用。

仏オーク樽を使った熟成香が広がるやや重めの赤ワイン。

白：北海道産バッカス & モリオマスカット使用。

華やかな果実香と味のバランスが良い辛口白ワイン。

グラス 680 円 (税込 748 円)

ボトル 3,600 円 (税込 3,960 円)

## 商品紹介

### サラダバー



#### 北海道熟成じゃがいもと かぼちゃのサラダ

甘みとホクホク感が特徴の熟成じゃがいもと、恋するマロン（かぼちゃ）の美味しさをダイレクトに味わえるよう、素材の形を残し、食べ応えのある“ゴロゴロ食感”に仕上げたポテトサラダです。



#### 北海道産グリーンピースのフムス

ひよこ豆をペースト状にした中東生まれのディップ「フムス」に、グリーンピースとミントを合わせた春らしい色合いと爽やかな香りが楽しめる一品。ピタパンにたっぷりつけてお召し上がりください。



#### 十勝こうじ発酵あんのパンナコッタ

砂糖を使わず米こうじで発酵させた奥深い甘みの十勝あずきとホイップクリームを合わせて滑らかに仕立てたあんと、口どけの良いパンナコッタが溶け合うデザートです。

## 「Good JAPAN～HOKKAIDO Spring Bloom Fair～」開発・素材へのこだわり

今年のシズラーのフェアは、**Sizzler Good JAPAN**。今シーズンはロイヤルグループの4ブランド共通で「北海道」をテーマに実施いたします。シズラーでは、「Good JAPAN～HOKKAIDO Spring Bloom Fair～」として、シズラーらしい素材本来の魅力を活かす調理法で北海道の豊かな恵みを存分にご堪能いただけるフェアを開催いたします。



### 開発担当シェフ 磯野 清 (いその きよし)

シズラーのこだわりは素材本来の魅力を活かすこと。メイン食材であるブランド豚「ゆめの大地」、時鮭（ときしらす）、ソーセージは高温のチャープロイラーを使用して直火で香ばしく焼き上げます。そのこだわりは付け合わせやデリサラダにも息づいています。須田農場の「熟成じゃがいも」は、丸ごとの状態で店舗に納品され、たっぷりのお湯で茹でてから、オープンで余分な水分を飛ばし、付け合わせのフライやデリサラダへ調理します。フライはあえて手で割ることで断面を凸凹にし、ザクザクとした食感に仕上げました。生産者様が丹精込めた食材を、ぜひシズラーでお楽しみください。



### 須田農場 熟成じゃがいも

『「最上級」に美味しい野菜』を目指す、北海道十勝の須田農場。秋に収穫したじゃがいもを低温で熟成させることで、甘みを引き出しました。繊細な身質と風味の豊かさが特徴です。グリルの付け合わせとサラダバーのデリサラダでその味わいをお楽しみください。



### 恋するマロン かぼちゃ

その名の通りほくほくとした栗のような食感と甘みの濃さが特徴のかぼちゃ。名前の由来は「このかぼちゃに恋をしてほしい」から。



### 拓鉄キノコタン 原木しいたけ

天然の木に直接菌を植え付け、自然に近い環境で時間をかけて育てたしいたけ。肉厚な食感と濃厚な香りをご堪能ください。

## 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11店舗<sup>※</sup>を展開するサラダバー&グリルレストランです。40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>)

※3月12日時点

### 〈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 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内） e-mail : [royalhd@ssu.co.jp](mailto:royalhd@ssu.co.jp)

担当：清水（090-3420-0397）、山口（080-7624-3656）、牧田、佐藤

※報道関係者様向けに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。