

家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」

おうち時間の“内食需要”の変化に合わせリブランディング

～「世界各国の料理を楽しめるフローズンミール」を新テーマに大幅ラインアップ拡大～

ロイヤルホールディングス株式会社（福岡県福岡市、代表取締役社長(兼)CEO 黒須 康宏）が展開する家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」は、昨今の内食需要の変化を受け、「世界各国の料理を楽しめるフローズンミール」の新たなテーマのもとリブランディングいたします。それに伴い、2020年10月15日（木）に新規カテゴリーを拡充し、商品のラインアップを全45品で展開していきます。また、より多くのお客様にお楽しみいただけるように、同日にECサイトをリニューアルオープンいたします。

※画像は調理イメージ



コロナ禍で内食の在り方が大きく変化した今、「自宅での食事時間を、もっと豊かにしたい」「自宅でも外食気分を味わいたい」「たまにはいつもの家庭の味と違う料理を楽しみたい」という消費者のニーズが高まってきています。そこで、2019年12月から本格展開している「ロイヤルデリ」では、各国の料理をご自宅でも気軽に楽しんでいただきたいという思いから、「シェフが手鍋でつくる温かな味」のコンセプトはそのままに、「世界各国の料理を楽しめるフローズンミール」という新たなテーマのもと、商品ラインアップを全25品から45品へ拡充いたします。

また、アジアやアメリカ、ヨーロッパなど、新たなカテゴリーを増やすことで、世界の料理をご自宅でも気軽に楽しみいただける商品をご用意しました。今回のリブランディングは、長年ロイヤルグループの外食事業で世界各国の料理フェアの開催や専門店を展開し、多くのメニューを提供し続けてきた特長を最大限に活かしています。プロが作ったそのままの味を急速冷凍技術で閉じ込めた一品で、「日常の中で、ちょっと特別で豊かな食事時間」をお楽しみください。

<報道関係のお問い合わせ先>

ロイヤルデリ PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：牧田（090-9152-6347）、佐藤（070-1639-9609）、一瀬、島村

Mail：royaldeli@ssu.co.jp

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。

カテゴリー・商品紹介（一部） ※価格は税込み



ラザニエツテ
640 円
濃厚なラザニアソースが、甘みのあるもっちりとした食感のパスタによく合います。



リガトーニ
～ローマ風カルボナーラ～
540 円
グアンチャーレ（豚ほほ肉の塩漬）やペコリーノチーズを使用した本場仕立てのカルボナーラ。



リコッタのラヴィオリ
～ポルチーニクリーム トリュフ風味～
600 円
リコッタ入りのラヴィオリとポルチーニソースには、白ワインが合います。



チキンカチャトーラ
780 円
鶏もも肉をアンチョビやビネガーで軽く煮込みました。



豚バラ肉の柔らか煮込みとレンズ豆
780 円
煮込んだ豚バラ肉の甘みに相性の良いレンズ豆を加えました。



ハーブチキングリル
560 円
鶏もも肉をハーブスパイスミックスでマリネし香ばしく焼き上げました。



海老とチキンのマカロニグラタン
530 円
鶏の出汁とオニオンの甘みが効いたソースが優しい味わいで、お子様にもおすすめです。



シーフードドリア
650 円
濃厚なアメリカースとモルネソースをかけ焼き上げたシーフードドリアです。



ドミグラスハンバーグ
630 円
オーブンで焼き上げたハンバーグをロイヤル自慢のドミグラスソースと合わせました。



チキンのチリビーンズ
650 円
ケイジャンスパイスでマリネした鶏もも肉をグリルし、ピリ辛のチリビーンズソースで煮込みました。



バーベキューポーク
760 円
スパイスハーブミックスで味つけした豚肉を、甘酸っぱいバーベキューソースで仕上げました。



チキンとソーセージのガンボ
460 円
鶏肉とソーセージのスープ仕立て。ケイジャンスパイスで味付けしたルイジアナ州の伝統料理です。

※画像は調理イメージ



独自のスパイスを調合し、
大鍋でじっくりと風味豊かに仕上げました。

ORIGINAL CURRY

オリジナルカレー



**じゃがいもと玉ねぎの
マイルドなビーフカレー**

530 円

牛肉、じゃがいも、マッシュルームなどが入った、辛みを抑えたマイルドなカレー。

ビーフジャワカレー

480 円

じっくり炒めたオニオン、玉ねぎ、りんご、トマトの甘み、あとからくるスなどの甘味を活かしたパイスの程よい辛さの

欧風ビーフカレー

580 円

ロイヤル伝統の欧風ビーフカレー。



ひとくち食べれば旅気分。
アジアで出会ったローカルフードの味をお楽しみください。

ASIA FOOD TOUR

旅気分でするアジア料理



魯肉飯 (ルーローハン)

650 円

皮付きの豚バラ肉を、スパイスと共に醤油で甘辛く煮込んだ台湾のローカルフード。

鶏肉のガバオ風炒め

480 円

鶏ひき肉を、ナンブラー等で味付けし、甘辛いタイ料理のガバオ風に仕上げました。

ナシゴレン風ソース

480 円

鶏肉、パプリカや玉ねぎ入りの海老ペースト風味が効いた旨辛ナシゴレンのベース。



PASTA SAUCE



**ダッテリーニの
トマトパスタソース**

430 円

フレッシュな酸味が特徴のダッテリーニトマトを使ったソース。料理のベースにも使えます。

**鶏肉ときのこの
クリームパスタソース**

650 円

キノコの香り豊かな鶏むね肉入りのクリームソース。隠し味にグラسد

**イタリアンボロネーゼの
パスタソース**

460 円

牛肉の旨味とトマトの酸味、オニオンや香味野菜の甘みのバランスが良いパスタソース。



BAKERY & DESSERTS



ブール 2 個入り

240 円

ブールはフランス語で「ボール」という意味。表面がパリッと、中はもちもちとした口向けの良い食感が特徴のパン。

パン・ド・カンパーニュ

680 円

フランス産原麦を主体とした小麦粉とライ麦全粒粉をブレンドして焼きあげた素朴な「田舎風パン」。

ティラミス Tiramisù

680 円

口溶けのよいマスカルポーネクリームと、コーヒーシロップを染み込ませたビスコッティを合わせたイタリアの家庭の味。

※画像は調理イメージ

全商品ラインアップ ※価格は税込み、黄色欄は新カテゴリー及び新商品

カテゴリー	商品名	価格	カテゴリー	商品名	価格
美食の国 イタリアの ショートパスタ	リコッタのラヴィオリ ～ポルチーニクリーム トリュフ風味～	600 円	アメリカの 料理	クラムチャウダー	378 円
	リガトーニ ～粗挽きソーセージのトマトソース～	540 円		マンハッタン クラムチャウダー	378 円
	パツェリ ～海老のクリームソース～	540 円		チキンとソーセージの ガンボ	460 円
	ニョッキのゴルゴンゾーラ	540 円		チキンのチリビーンズ	650 円
	ペンネアラビアータ	540 円	バーベキューポーク	760 円	
	オレキエツテ ～ブロッコリーとアンチョビのソース～	540 円	旅気分でする アジア料理	魯肉飯 (ルーローハン)	650 円
	リガトーニ ～ローマ風カルボナーラ～	540 円		鶏肉のガバオ風炒め	480 円
	フジッリ ～魚介のラグー バジル風味～	600 円		ナシゴレン風ソース	480 円
ラザニエツテ	640 円	オリジナル カレー	ビーフジャワカレー	480 円	
ヨーロッパ の 料理	南イタリア伝統料理 カボナータ		540 円	欧風ビーフカレー	580 円
	豚バラ肉の 柔らか煮込みとレンズ豆		780 円	マハラジャチキンカレー	530 円
	ハーブチキングリル		560 円	スリランカチキンカレー	580 円
	チキンカチャトラ		780 円	バターチキンカレー	580 円
	オマール海老のビスク		460 円	カシ米尔ビーフカレー	580 円
	キタアカリのマッシュポテト		430 円	じゃがいもと玉ねぎの マイルドなビーフカレー	530 円
クラシック 洋食	ドミグラスハンバーグ	630 円	パスタソース	鶏肉ときのこの クリームパスタソース	650 円
	ビーフシチュー	780 円		イタリアンボロネーゼの パスタソース	460 円
	コスモドリア	530 円		ダッテリーニの トマトパスタソース	430 円
	シーフードドリア	650 円	パン& スイーツ	パン・ド・カンパーニュ	680 円
	ビーフジャワカレー風ドリア	580 円		フォカッチャ	460 円
	コーンポタージュ	290 円		フレンチトースト	250 円
	海老とチキンのマカロニグラタン	530 円		ティラミ Tiramesù	680 円
			ブル 2 個入り	240 円	

販売概要

- 販売方法：ロイヤルオンラインショッピング (<https://www.shoproyal.jp/shop/>)
- 販売期間：2020年10月15日(木) 10:00 から販売受付開始予定

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。

URL: <https://royaldeli.jp/>

