

60年以上愛されるロイヤル自慢の「スイートポテト」が冷凍のミニサイズで新登場 『スイートポテトミニ（5個入り）』を2月7日（火）より販売開始！ ～ロイヤルで長年愛される4品がセットになった『ロイヤル伝統の味セレクション』も同時販売～

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世界各国の料理をご家庭で楽しめるフローズンミール「ロイヤルデリ」は、福岡生まれの洋菓子として60年以上多くのお客様に愛されているロイヤル自慢のスイートポテトを冷凍保存で食べやすいサイズにした『スイートポテトミニ（5個入り）』を2月7日（火）より販売します。



『スイートポテトミニ（5個入り）』は、九州産の高系14号というさつまいもを使用しています。冷凍保存で個包装となっているため、食べたいときに好きなだけ解凍して、ご自身のスタイルでお召し上がりいただけます。リラックスしたいおやつ時間や、ちょっとした手土産にもおすすめです。また、ロイヤルで長年愛される「ごちそうコスモドリア」、「ごちそうシーフードドリア」、「オニオングラタンスープ」がセットとなった『ロイヤル伝統の味セレクション』も、同日より販売いたします。長年愛されてきたロイヤル自慢のメニューを、ぜひご自宅でお楽しみください。

スイートポテトの歴史とこだわり

ロイヤルは、福岡空港から第一便が飛んだ1951年（昭和26年）に機内食搭載と喫茶営業を始めました。初便の乗客は17名で、当時は風呂敷に包んだサンドウィッチと魔法瓶に入れた紅茶を提供。その後、スイートポテトはキャビンアテンダントやパイロットの方々を中心に人気となり、誕生から60年以上多くのお客様に名物みやげの一つとして愛されています。



《ロイヤルのこだわり》

1. 素材へのこだわり

さつまいもには九州産の高系14号を使用し、生クリーム、バター、卵など主原料も国産の食材を使用しています。

2. 黄色へのこだわり

さつまいもをひとつずつトリングすることで鮮やかな黄色を引き出しています。

3. 仕上げへのこだわり

最後の仕上げに卵黄をハケ塗りすることで艶やかな“照り”と“焼き色”をつけています。

<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：牧田（090-9152-6347）、青木 Mail：royalhd@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 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。

販売概要

オンライン販売

- 販売方法：ロイヤルデリオンラインストア (<https://royaldeli.jp>)
- 販売期間：2023年2月7日(火) 10時～

店舗販売

- 販売店舗：ロイヤルホスト（九段下店、銀座インズ店、東新宿駅店、新宿三井ビル店、新宿店、西堀通店、新横浜駅ビル店を除く）
- 販売期間：2023年2月中旬～

商品紹介 ※価格は税込み ※画像は調理イメージです。



『スイートポテトミニ（5個入り）』 ¥864(税込・送料別)

九州産の高系14号を使用し、国産にこだわったバターや生クリームなどを加えて焼き上げ、しっとりなめらかに仕上げました。焼き立てのスイートポテトを冷凍保存し、美味しさを閉じ込めることで、解凍時にも作りたてのような味わいをお届けいたします。食べやすいサイズでお食事の最後やティータイムにお好きな飲み物と一緒にどうぞ。



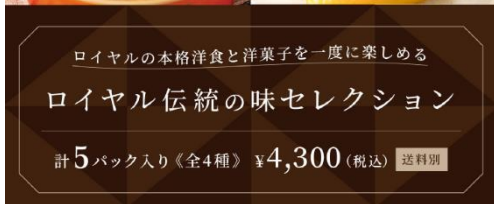
『ロイヤル伝統の味セレクション』 ¥4,300(税込・送料別)

セット内容：

- ①ごちそうコスモドリア x 1
- ②ごちそうシーフードドリア x 1
- ③オニオングラタンスープセット（2人分） x 1
- ④スイートポテトミニ（5個入り） x 1

栗の甘みを感じるごちそうコスモドリアに、魚介香るごちそうシーフードドリア、コクのあるオニオングラタンスープ2人分と長年愛され続けたロイヤルのスイートポテトを詰め合わせました。ロイヤルの本格洋食と洋菓子を一度に楽しめるおすすめセットです。

※本品はロイヤルデリオンラインストアのみの販売です。



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。

URL: <https://royaldeli.jp>

