



2024年3月12日

ロイヤルホールディングス株式会社

**日本のおいしさ再発見！日本食材の魅力を伝える“フードトラベル”新企画
シズラー「Good JAPAN Fair 第1弾 北海道」3月26日開始！
北海道産の四元豚“ゆめの大地”などを使用したサーフ&ターフが新登場**

ロイヤルグループで外食事業を担うロイヤルフードサービス株式会社が展開するサラダバー&グリルレストラン「シズラー」では、日本食材のおいしさ・魅力の再発見を促す、新たな通年企画「Good JAPAN Fair(グッドジャパンフェア)」を実施します。第1弾は3月26日(火)より、「北海道」をテーマにしたラインアップで期間限定にて販売します。



※写真はイメージです

■2024年はシズラーの「フードトラベル」で、日本のおいしさを再発見!

シズラーでは2019年より「食を通じた旅体験＝フードトラベル」をコンセプトに、海外の食文化をご紹介してまいりました。2024年は舞台を日本に移し、「Good JAPAN Fair」を開催します。豊かな四季が育む日本各地の食材を活用したメニューを、グリル&サラダバーで提供し、日本の魅力を再発見する新たな旅へご案内いたします。

厳選した日本の食材と、シズラーだからこそ実現できる新テイストのアイデアを掛け合わせ、新たなおいしさとの出会いと再発見が体験できる本フェアは、通年で全4回展開予定です。

第1弾のテーマ「北海道」では、4品種をバランス良く組み合わせ肉質に優れた北海道生まれの四元豚“ゆめの大地”、オホーツク海で育ち濃厚な甘みが特徴的な“猿払産帆立貝柱”、日本海の荒波で身がしまった“北海道産真いか”を使用し、北海道の豊かな大地と海の恵みのグリル料理を提供します。

「Good JAPAN Fair 第1弾 北海道」販売概要

販売期間：2024年3月26日(火)～5月26日(日) 予定

販売店舗：シズラー9店舗

- 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)

※新宿三井ビル店は2023年12月25日～2025年3月中旬まで、施設改修工事のため長期休業中です。

※終了時期は変更になる場合がございます。

※店舗の営業時間は変更する場合がございます。ホームページでご確認ください。 <https://www.sizzler.jp>

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス PR 事務局(サニーサイドアップ内) MAIL: royalhd@ssu.co.jp

担当：関(080-3711-9270)、高田(080-4460-8139)、佐藤(070-1639-9609)、一瀬

※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

「Good JAPAN Fair 第1弾 北海道」商品紹介

グリルメニュー（3品）、アルコール（1品）

※写真はイメージです



ゆめの大地ポークチョップとアボカドのグリル クリスピーセージ 添え

北海道の豊かな大地で育った四元豚“ゆめの大地”の骨付きコースにハーブソルトをまぶし、グリルしました。甘みのある脂身、きめ細やかな肉質と柔らかな肉汁をアボカド、アスパラガスと一緒に楽しみください。

サラダバー1名様分付	6,500円（税込 7,150円）
サラダバー2名様分付	8,800円（税込 9,680円）
サラダバー3名様分付	11,100円（税込 12,210円）
サラダバー4名様分付	13,400円（税込 14,740円）



十勝ワイン 清見

十勝ワインの代名詞ともいえる存在。「清見」が持つ果実香と熟成香のバランスが良く、豊かな酸味と軽快な味わいは、多くのファンに愛されています。

単品 4,980円（税込 5,478円）

ゆめの大地ポークチョップ&十勝ワイン「清見」スペシャルセット
サラダバー2名様分+フルボトル付 11,780円（税込 12,958円）



シーフードグリルプラッター 北海道産帆立・真いか&シータイガー

猿払産帆立貝柱、北海道産真いか、バンラデシユ産シータイガーのトリプルグリル。魚介の香ばしい風味が口いっぱいに広がります。お好みでグリルレモンを絞ってどうぞ。

サラダバー1名様分付	6,800円（税込 7,480円）
サラダバー2名様分付	9,100円（税込 10,010円）
サラダバー3名様分付	11,400円（税込 12,540円）
サラダバー4名様分付	13,700円（税込 15,070円）



Hokkaido サーフ&ターフ

“ゆめの大地”のポークチョップと、猿払産帆立貝柱、北海道産真いかとバンラデシユ産天然大海老シータイガーのグリルが揃った、北海道の大地の恵みと海の恵みを一度に味わえる一皿です。

サラダバー1名様分付	8,600円（税込 9,460円）
サラダバー2名様分付	10,900円（税込 11,990円）
サラダバー3名様分付	13,200円（税込 14,520円）
サラダバー4名様分付	15,500円（税込 17,050円）

※サーフ&ターフとは…海を意味する「SURF」と、大地を意味する「TURF」を組み合わせた言葉、魚介類と肉類の料理を1皿に盛り合わせた料理のこと。
※グリル料理はソースを2種類お選びいただけます。（北海道産ハスカップのコンフィチュール / カフェ・ド・パリソース / かんずりのディップ）

サラダ、デザートメニュー（3品）

※写真はイメージです



ゆめの大地ポークと芽キャベツの アジアングレインズサラダ

ローストポーク、芽キャベツ、ワイルドライスやカルローズ米、もち麦等のグレインズ（雑穀）を魚醤やセサミオイルでアジアンテイストに仕上げた食感も楽しいサラダです。
※サラダ用のお米は米国産カルローズ米を使用しています。



北海道産秋鮭麹漬けと 春キャベツ・アスパラガスのサラダ

秋鮭の旨みと塩麹のまろやかな風味が、春キャベツとホワイト・グリーン of 2種のフレッシュアスパラガスの甘みを引き立てる、新体験のサラダです。



北海道産十勝あずきと 桜色フィアンティーンのジュレ

十勝あずきに、サクサク食感のフィアンティーンを加えた桜風味のジュレを合わせた新スイーツです。

Good JAPAN Fair 今後の予定 ※予告なく変更する場合がございます。

- 第2弾 四国・近畿 6月27日（木）～9月1日（日）
- 第3弾 北陸・東北 9月19日（木）～11月13日（水）
- 第4弾 九州 12月12日（木）～2025年2月12日（水）

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10店舗を展開するサラダバー＆グリルレストランです。50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>）