



世界各国の料理を楽しむ家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」 ブランド初 電子レンジ加熱調理の「ディナーパスタ」3 商品 2021 年 9 月 10 日（金）より販売開始！

ロイヤルホールディングス株式会社

2021年09月13日

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 黒須 康宏）が展開する世界各国の料理をご家庭で楽しむ家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」は、ブランド初となる電子レンジで温めるディナーパスタ 3 品を 2021 年 9 月 10 日（金）より販売いたします。



画像はイメージ

「ロイヤルデリ」は、レストランクオリティ (RESTAURANT-QUALITY) の料理をご家庭で気軽にお楽しみいただけるフローズンミールで、世界各国の料理 47 品を展開しています。今回新たに発売する「ディナーパスタ」は、一皿並べるだけで食卓の主役になる、本場イタリアの雰囲気味わえる 3 品をご用意いたしました。また、新商品 3 品を含めた、バラエティ豊かなパスタ 7 品の食べ比べができる特別セットも同時に販売いたします。

今回使用するロングパスタは、イタリアで人気のパスタメーカー「RANA」の 2 種類の生パスタ。イタリア・

トスカナ州でよく使われる幅広なりボン状の「パッパルデッレ」を使用した、「和牛のラグー ポロネーゼ〜パッパルデッレ〜」と「3種きのこ生ハムのクリーム〜パッパルデッレ〜」、またイタリア北部でよく使われる細長いリボン状の「タリアテッレ」を使用した「ヴェネツィア風シーフード〜タリアテッレ〜」と、それぞれ麺の特徴をいかした、ディナータイムを華やかに彩るロイヤルデリオリジナルのイタリアンパスタに仕上げました。電子レンジで温めるだけの簡単調理で、シェフこだわりの食感と味付けをそのままお楽しみいただけます。

コロナ禍で内食の在り方が大きく変化した今、新しい生活様式に対応しつつ、自宅でのひとときやおもてなし、大切な人への贈り物に、レストランの美味しさを急速冷凍技術で閉じ込めた家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」で、日常の中で、ちょっと特別で豊かな食事時間をお過ごしください。

「ディナーパスタ」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/>)

GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川／ロイヤルデリ 星ヶ丘三越

■販売期間：2021 年 9 月 10 日（金）10:00 から販売受付開始予定

商品紹介（単品） ※価格は税込み ※画像は調理イメージとパッケージ



電子レンジ 解凍時間 500w 600w 4分 4分
**和牛のラグー ポロネーゼ
〜パッパルデッレ〜**
230g 880 円

和牛やオニオン、人参、トマトなどでじっくり煮込んだ濃厚なラグーソースを幅広なりボンパッパルデッレと合わせました。



電子レンジ 解凍時間 500w 600w 5分 4分
**3 種きのこ生ハムのクリーム
〜パッパルデッレ〜**
239g 880 円

生ハムの塩味とクリームのコクをいかした濃厚なソースに 3 種のきのこを加えて幅広なりボンパッパルデッレと合わせました。



電子レンジ 解凍時間 500w 600w 5分 5分
**ヴェネツィア風シーフード
〜タリアテッレ〜**
254g 1,100 円

海老、タコ、イカ、帆立など魚介の旨味を充分に引き出した白ワインベースのソースに爽やかなケッパーやトマトのグリルなどを加えてタリアテッレと合わせました。

ディナーパスタの楽しみ方



電子レンジで加熱



お好きな器に盛付ける



前菜や飲み物を添えて
華やかなディナー食卓の完成！

パスタメーカー「RANA」について



RANA は、1962 年創業のイタリア、ヴェネト州ヴェローナに本社を構えるパスタメーカー。

ヨーロッパ、アメリカに 8 つの工場を有し、生パスタでイタリア 1 位*の売上実績です。

*IPI Data chilled Pasta Market 2020 より

小麦、卵、チーズ、野菜、肉などの原料に深いこだわりを持ち、自然の味わいを大切にしています。

「ロイヤルデリ」では、「リコッタのラヴィオリ〜ボルチーニクリーム トリュフ風味〜」にて RANA のラヴィオリを使っています。



【新商品で使用する生パスタ】

◆パッパルデッレ

イタリア中部トスカナ州でよく使われる幅広なりボン状のパスタ

◆タリアテッレ

イタリア北部でよく食べられる細長いリボン状のパスタ

商品紹介（セット） ※価格は税込み ※画像は調理、梱包イメージとパッケージ

