世界各国の料理を楽しめる家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」 おうち時間におすすめ「夏に食べたいアメリカン ハーブ＆スパイシー」

2021 年 7 月 16 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07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める家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」は、暑い夏の食卓にぴったりな「夏に食べたいアメリカン ハーブ＆スパイシー」を 2021 年 7 月 16 日（金）より販売開始いたします。

「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 46 品を展開しています。

今回の「夏に食べたいアメリカン ハーブ＆スパイシー」では、暑い夏におすすめのハーブやスパイスが効いた アメリカ料理「シカゴ風ピザ」* と「ジャンバラヤ」の単品 2 品をご用意いたしました。また、食卓を華やかにする セットメニューも同時に販売いたします。

* アメリカ中西部イリノイ州シカゴを発祥の場所といわれているピザの総称

「シカゴ風ピザ」は、高さ約 5cm の生地にオリーブ、イタリアンソーセージ、ピザソース、オニオン、チーズ、ペパ ロニなどを重ねた具だくさんの食べ応えある一品です。「ジャンバラヤ」は、フライドチキン、海

老、チョリソーに数種類の野菜が入ったアメリカ南部ルイジアナ州の伝統的なお米料理です。鶏肉をオリジナルケイジャンスパイスでマリネして揚げることで、お肉の柔らかい食感とスパイシーなチキンの旨みを味わえる一品に仕上げました。 夏の暑い日に、簡単、手軽に、本格的なハーブ＆スパイシー料理をお楽しみいただけます。是非、冷たい飲み物（レモネード、ビール、カクテル、ハイボールなど）と一緒にお召し上がりください。

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。

「夏に食べたいアメリカン ハーブ＆スパイシー」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/）
GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川／ロイヤルデリ 星ヶ丘三越
■販売期間：2021 年 7 月 16 日（金）10:00 から販売受付開始予定

商品紹介（期間限定セット）

※価格は税込み ※画像は調理イメージとパッケージ

①電子レンジ ②オーブントースター　湯煎

夏に食べたいアメリカンセット（3～4 人分）
5,000 円

暑い夏の食卓にぴったりな「シカゴ風ピザ」や「ジャンバラヤ」などの料理を詰め合わせた 8 個のセットです。 リモートワークや忙しい日のランチをはじめ、ご家族やご友人とのスポーツ観戦やホームパーティーにもお楽しみいただけます。

【セット内容】（6 品 8 個）
・シカゴ風ピザ×1　　・マッシュポテト×1
・ジャンバラヤ×2　　・フレンチオニオンスープ×2
・バーベキューポーク×1　・オレキエッテ～ブロッコリーとアンチョビのソース～×1

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　※シカゴ風ピザは期間限定商品です。

①電子レンジ ②オーブントースター

シカゴ風ピザ（2~3 人分）
980 円

高さのある生地にイタリアンソーセージ、ピザソース、オニオン、チーズ、ペパロニなどの具材を重ねて焼き上げました。爽やかなハーブと具材が詰まった食べ応えのあるピザです。

電子レンジ

ジャンバラヤ
830 円

フライドチキン、海老、チョリソーに、数種類の野菜が入ったアメリカ南部ルイジアナ州の伝統的なお米料理。旨辛のケイジャンスパイスがクセになる一品です。

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。 EC サイトでは全商品の購入が可能です。URL: https://royaldeli.jp/