



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」

寒い季節におすすめの『あたたかい食卓シリーズ』！ 心もからだも温まる単品4品とセット2品を販売開始
ロイヤルホールディングス株式会社 2022年01月25日

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家庭用フローズンミール「ロイヤルデリ」は、寒い季節におすすめの『あたたかい食卓シリーズ』と題し、心もからだも温まる単品4品とセット2品を販売いたします。

昨年好評であった「黒毛和牛と下仁田ねぎのユッケジャン」をリニューアルした「黒毛和牛すね肉のユッケジャン」を1月28日（金）から販売受付を開始。また、冬の食卓をあたたく彩る「チキンとポロ葱のクリーム煮」「バターライス」「きたあかりのポテトグラタン」「オニオングラタンスープセット」「#冬に美味しいヨーロッパの食卓セット」を2月15日（火）より販売受付を開始いたします。



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、世界各国の料理やデザートなど52品を展開しています。

第一弾として先行して販売する「黒毛和牛すね肉のユッケジャン」は、昨年好評のうちに終了した「黒毛和牛と下仁田ねぎのユッケジャン」を

リニューアルし、定番商品のラインアップとして登場。旨みと辛みをなじませるように寝かせた自社製コチュジャンベースで牛肉を一晩漬け込みました。さらに、じっくり煮込んだ牛肉のダシに長ねぎ、豆もやし、ゼンマイ、椎茸などを加え、食べ応えのある旨辛スープに仕上げています。ごはんを入れて、主食として食べるなど、簡単にアレンジができる一品です。

第二弾の「チキンとポロ葱のクリーム煮」は、鶏肉とポロ葱、オニオンなどを煮込み、オランダーズソースを加えた、あっさりしながらも旨みとコクを感じる一品です。「バターライス」は、バターソテーした具材を入れて炊き上げており、クリーム煮との組み合わせもおすすめです。「きたあかりのポテトグラタン」は牛乳や生クリーム、パルミジャーノ・レッジャーノを加え焼き上げた一品です。そのままでも、魚料理や肉料理の付け合わせとしてもお召し上がりいただけます。「オニオングラタンスープセット」は、フレンチオニオンスープにクルトンとグリュイエールチーズをセットにした商品です。ご家庭で手軽にロイヤル伝統のオニオングラタンスープをお楽しみいただくことが出来ます。また、期間限定で「#冬に美味しいヨーロッパの食卓セット」も同時に販売いたします。

食のライフスタイルが多様化した今、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卓時間をお過ごしください。

ロイヤルデリ「あたたかい食卓シリーズ」販売概要

■販売方法：ロイヤルデリオンラインストア (<https://www.shoproyal.jp/>)

■販売期間：各日10：00から販売受付開始

第 一 弾：「黒毛和牛すね肉のユッケジャン」／1月28日（金）～ ※通年での定番商品となります

第 二 弾：「チキンとポロ葱のクリーム煮」／2月15日（火）～4月末 ※数量限定のため、なくなり次第終了

「バターライス」／2月15日（火）～4月末 ※数量限定のため、なくなり次第終了

「きたあかりのポテトグラタン」／2月15日（火）～ ※通年での定番商品となります

「オニオングラタンスープセット」／2月15日（火）～ ※通年での定番商品となります

「#冬に美味しいヨーロッパの食卓セット」／2月15日（火）～4月末
※数量限定のため、なくなり次第終了

商品紹介 ※価格は税込み ※画像はイメージです。

第一弾



黒毛和牛すね肉のユッケジャン 1,180 円

昨年好評のうちに終了した「黒毛和牛と下仁田ねぎのユッケジャン」をリニューアルさせ、定番商品のラインアップとして登場。じっくり煮込んだ牛肉のだしに肉や野菜などを加えた、コクのある旨辛スープです。ごはんを入れて、主食として食べるなど、簡単にアレンジができる一品です。

第二弾



数量
限定



チキンとポロ葱のクリーム煮 780 円

鶏肉とポロ葱、オニオンなどを煮込み、オランダースソースを加えた、あっさりしながらも旨みとコクを感じる一品です。同じく新登場する「バターライス」との組み合わせもおおすすめです。



数量
限定



バターライス 380 円

バターソテーした香味野菜を入れて炊き上げたバターライス。肉料理やカレー等と一緒に召し上がってください。



きたあかりのポテトグラタン 500 円

牛乳や生クリーム、パルミジャーノ・レッジャーノを加え焼き上げた一品です。そのままでも、魚料理や肉料理の付け合わせとしてもお召し上がりいただけます。

オニオングラタンスープの作り方

Step 1



湯煎で解凍したフレンチオニオンスープを少し大きめの耐熱容器に入れる。

Step 2



クルトンを袋から取り出し、スープの上にクルトン、その上にチーズの層で覆う。

Step 3



オーブントースターで約7分間（チーズに少し焦げ目がつく程度）加熱。

※取り出しの際は、容器が大変熱くなっておりますので、火傷にご注意ください。

数量
限定



冬に美味しいヨーロッパの食卓セット 3,900 円

ロイヤル伝統のオニオングラタンスープやきたあかりのポテトグラタンとチキンとポロ葱のクリーム煮込みなどを詰め合わせた期間限定セットです。湯煎や電子レンジなどで温めるだけで、寒い冬に温まる本格ヨーロッパの食卓がお楽しみいただけます。

【セット内容】（計 8 品）

- ・フレンチオニオンスープ x 2
- ・オニオングラタンスープ用クルトン(2 個入り) x 1
- ・きたあかりのポテトグラタン x 1
- ・チキンとポロ葱のクリーム煮 x 2
- ・バターライス x 1
- ・ボール(2 個入り) x 1

【セットの販売期間】

2022 年 2 月 15 日（火）～4 月末
※数量限定のため、なくなり次第終了

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/>