

2017年10月2日

ロイヤルホールディングス株式会社

秋のおすすめ 国産鹿肉・イタリア産白トリュフオイル使用
初のジビエメニュー『ごちそうジビエ トリュフ香る 鹿肉バーガー』を新発売
ロイヤル空港高速フードサービス株式会社

ロイヤルグループで、高速道路サービスエリアおよび空港ターミナルビルにおけるレストラン・売店を運営するロイヤル空港高速フードサービス株式会社(本社:東京都世田谷区 代表者:橋本哲也)は、10月3日(火)より期間限定で、東京湾アクアラインの海ほたるパーキングエリア 5F のフードコート「ロイヤルマリンコート」において、同社初となるジビエメニュー『ごちそうジビエ トリュフ香る 鹿肉バーガー』を発売いたします。

ジビエとは「狩猟で得た野鳥獣の肉」を意味するフランス語で、欧州では古くから貴族の伝統料理に使われる高級食材として利用されています。日本でも一部地域で、鹿や猪を中心に食されていますが、肉に臭みがある、硬い、安全・安心の面で不安というイメージがあり、食用としての利用率は鹿と猪の捕獲頭数の1割程度に留まっています。しかし、最近では日本の食文化を表現する食材として、また栄養価の高さや脂肪の少ない点などがレストランの食材として注目されはじめました。

今回販売する商品は、国産鹿肉のバーガーパティを使用し、各種野菜にマスタードをきかせたソース、イタリア産の白トリュフオイルを組み合わせ、自社で開発・製造したバンズで提供します。鹿肉バーガーのパティは、厚生労働省の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)を遵守した施設で処理された安全・安心なジビエで、日本ジビエ振興協会の推奨を得ています。

今回、ジビエの食習慣が多くない首都圏の店舗にて、認知向上も含めて発売いたしますが、今後は、顧客ニーズに合わせ、同社が運営する全国の高速道路サービスエリア・パーキングエリアのレストラン(12店舗)での販売展開も検討いたします。

【販売概要】

販売期間	2017年10月3日(火)~2017年12月中旬(予定)
販売店舗	ロイヤルマリンコート(216席)内の佐世保バーガーのコーナーにて販売
所在地	千葉県木更津市中島地先海ほたるパーキングエリア内5F
商品名	ごちそうジビエ トリュフ香る 鹿肉バーガー
価格	880円(税込) ドリンク付セット価格1,080円(税込)
販売時間	10:00~20:30
商品内容	国産鹿肉のパティを使用。グリルとフライの2種類の玉ねぎ、人参のマリネ、クレソンを加え、マスタードをきかせたソース、アクセントとして、イタリア産の白トリュフオイルを使用した、香りと食感が楽しめる鹿肉バーガーです。自社製品のバンズは、鹿肉の味がひきたつ風味・食感のものを選びました。



(注)ロイヤルマリンコートは、ロイヤル空港高速フードサービス(株)が運営する「佐世保バーガー」「天井てんや」「らーめん波市」「あさりや」など8ブランドで構成された大型のフードコートです。

<本件に関するお問い合わせ(報道関係)>

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 e-mail : koho@royal.co.jp