

ロイヤルホストのグランドメニュー改訂および来期施策のお知らせ

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（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：生田直己）が展開する「ロイヤルホスト」は、2023年12月6日（水）にグランドメニュー改訂を行います。

今回のグランドメニュー改訂では定番の『洋食小皿』2種をリニューアルするほか、2023年夏のフュージョンセレクション「美味しい英国」フェアで販売した『フィッシュ&チップス』と、現在開催中の「イタリアンピアット」フェアでも好評の、動物性原料不使用のプラントベースミート「NIKUVEGE（ニクベジ）」の『ラザニアプレート』がグランドメニューとして登場します。

また、今回のグランドメニュー改訂で主力商品である『ステーキ』の原材料を“供給の安定とサステナビリティへの取り組み”を目的として見直します。

ロイヤルグループの企画・開発担当者がアメリカに足を運び、「循環型農業[※]」に取り組むコーンベルト地帯の農家が生産する「ブラックアンガスビーフ」を選定し、導入を決定しました。これにより幅広い地域の農家の協力をいただきながら質の高い「ブラックアンガスビーフ」を仕入れることが可能となります。さらに資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する農業者からの調達をスタートすることで、環境にも配慮した持続可能な社会への取り組みと安定供給を実現します。今回選定したアンガス牛はアイオワ州やネブラスカ州などの良質なコーンなどの穀物を与えられ、150日以上以上の長期間にわたり伸び伸びと育てられています。赤身と脂身のバランスが良くコクのある豊かな味わいが特長です。

※収穫後廃棄される農作物の一部を家畜のえさとして使用し、さらに家畜の堆肥を活用し、資源を循環させる農業システムです。

来期施策としてグランドメニューではシングルチャージ商品の品質向上とセットバリエーションの充実を進めます。フェアメニューでは年4回、海外の料理や食文化をテーマに、ロイヤルホスト風アレンジの新たな食の提案を行います。年6回の季節のデザートとシーズンごとに展開する特別メニューでは、四季折々の旬のフルーツや価値ある素材の組み合わせでさらなる価値をご提供します。加えて Good JAPAN の推進などバリエーション豊かな商品施策も展開してまいります。

これらの施策を展開するために軸となるグランドメニューのタイムリーな改訂を目指し、現在2タイプある商品価格を全店一本化いたします（一部店舗を除く）。さらに次年度にはラインナップの適正化を目指し、商品数の20%減を目安に集約します。

ロイヤルホストは来年以降も、お客様に喜んでいただくための取り組みをより一層推進してまいります。

（その他の具体的な取り組み内容）

- ・**新規出店の推進**：地域に根差した店舗づくりのため、新規出店を計画。
- ・**店舗改装**：より居心地の良いダイニングや利便性を高めるための改装。従来より商品のラインアップを増やし、新型コーヒーマシンを導入したドリンクバー「ロイヤルビバレッジカウンター」の導入店を45店舗拡大。経年劣化した天井やお手洗い、外部サイン、植栽などの改修を目的としたリフレッシュ改装を約20店舗にて実施。
- ・**店舗設備投資**：作業効率化によるサービス向上を目的とした機器導入などを実施。
- ・**サステナブルな社会の実現**：一斉店休日を年5日から7日へ増設。育成スキームの確立などにより、仕事と育児の両立を支援し、ライフイベントに寄り添い「働き続けることができる会社」を目指す。ジェンダーレスユニフォームの導入、食品ロス削減への取り組み、次世代育成の取り組みなども推進。

これからも、お客様、従業員、地域の皆さまや社会、株主、お取引先などのあらゆるステークホルダーを大切にしながら、変化の激しい時代にも対応できる企業として、引き続き、日本で一番質の高い“食”&“ホスピタリティ”の提供に努めてまいります。何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

＜本件に関するお問い合わせ先（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 FAX：03-5707-8860 e-mail：koho@royal.co.jp

グランドメニュー改訂について

今回の改訂では定番の『洋食小皿』2種をリニューアルするほか、2023年夏のフュージョンセレクション「美味しい英国」フェアで販売した『フィッシュ&チップス』と、現在開催中の「イタリアンピアット」フェアでも好評の、動物性原料不使用のプラントベースミート「NIKUVEGE（ニクベジ）」の『ラザニアプレート』がグランドメニューとして登場します。さらに既存商品の『ベジタブルカレー & 雑穀ごはん』も、NIKUVEGEを使用したカレーにリニューアル。『タイ風スパイシーライスプレート』に始まり、全3品となったNIKUVEGEシリーズもお楽しみください。



※写真はイメージです。

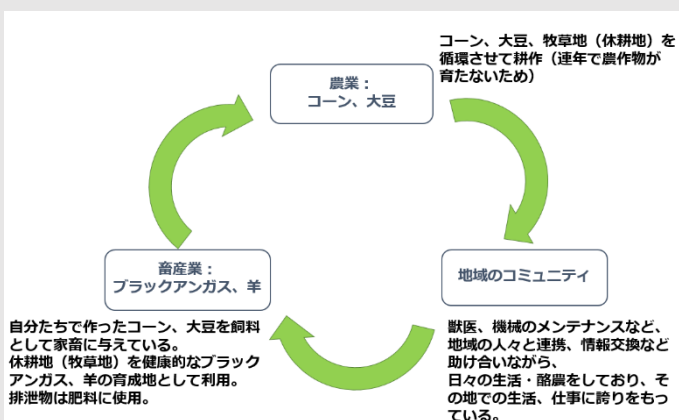
また、今回のグランドメニュー改訂で主力商品である『ステーキ』の原材料を“供給の安定とサステナビリティへの取り組み”を目的として見直します。

ロイヤルグループの企画・開発担当者らがアメリカに足を運び、「循環型農業」に取り組むコーンベルト地帯の農家が生産する「ブラックアンガスビーフ」を選定し、導入を決定しました。これにより幅広い地域の農家の協力をいただきながら質の高い「ブラックアンガスビーフ」を仕入れることが可能となります。さらに資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する農業者からの調達をスタートすることで、環境にも配慮した持続可能な社会への取り組みと安定供給を実現します。

今回選定したアンガス牛はアイオワ州やネブラスカ州などの良質なコーンなどの穀物を与えられ、150日以上 of 長期間にわたり伸び伸びと育てられています。赤身と脂身のバランスが良くコクのある豊かな味わいが特長です。

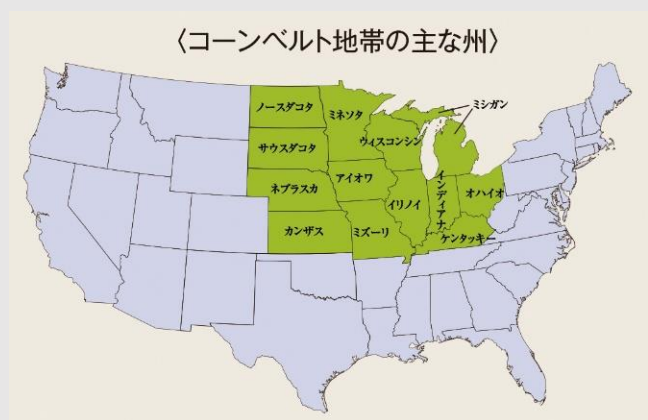
●循環型農業（畜産業）とは

収穫後廃棄されていた農作物の一部を家畜のえさとして使用し、さらに家畜の堆肥を利用し農作物を育てるといった、資源を無駄なく循環させながら農畜産物を生産する環境に配慮した持続性のある仕組みです。



●美味しいビーフを生み出す飼料「良質なコーン」とは

アメリカ産コーンの主産地であるアイオワ州、ネブラスカ州などの「コーンベルト地帯」で生産されるコーン。「コーンベルト地帯」は作物栽培に優れた土壌と、コーン栽培に適した気候の両方を兼ね備えています。



ロイヤルホストは創業以来、美味しさと、安全・安心な「食」の提供に向き合ってきました。これからも「美味しさ」と「おもてなしの心」を皆さまにお届けしてまいります。

■ グランドメニュー改訂 販売概要

販売期間：2023年12月6日（水）～

販売時間：10時30分～

販売店舗：全国のロイヤルホスト215店舗

※羽田空港店、広島空港店、那覇空港店、鹿児島空港店、新千歳空港店、九州大学病院店、名古屋星ヶ丘店では販売商品、価格が異なります。

※店舗数は配信日時点の店舗数です。

■ 新商品情報 ※ステーキ、ハンバーグは焼成前のグラム数です。

※写真はイメージです。



洋食小皿 シーフードクリームオムライス & ちいさな黒×黒ハンバーグ 2,230円（税込2,453円）

人気の黒×黒ハンバーグ（125g）と、クリーミーなシーフードのソースで食べるオムライスがセットになりました。洋食の定番海老フライもご一緒にお楽しみください。※ハンバーグのソースは、ドミグラスソースです。



洋食小皿 サーモントラウトといくらピラフ & アンガスサーロインステーキ 3,030円（税込3,333円）

サーモントラウトのほぐし身とソテーした玉ねぎ、舞茸、ぶなしめじを加えたバター醤油の味わいが広がるピラフに、いくらとパプリカの彩りを添えました。アンガスサーロインステーキ（100g）とご一緒にお楽しみください。※ステーキのソースは、ドミグラスバターソースです。



NIKUVEGE ラザニアプレート 1,430円（税込1,573円）

本年秋のイタリアフェアメニューとして期間限定販売された「ラザニア」がグランドメニューとして登場。プラントベースミートの「NIKUVEGE」を使用したトマトソースにホワイトソースを重ねたラザニアと、アボカドを添えたサラダをお楽しみいただける一品です。



フィッシュ&チップス 1,030円（税込1,133円）

本年夏の英国フェアメニューとして人気だった「フィッシュ&チップス」がグランドメニューとして登場。白身魚（ホキ）のフリットにフライドポテトを合わせました。英国ブランドのモルトビネガーや自社製タルタルソースをつけてお召し上がりください。

来期施策について

お客さまに喜んでいただくために

※写真はイメージです。

- ロイヤルホストのフェアメニュー**
世界の料理をアジア（オリエンタル）、ヨーロッパ、日本、アメリカを軸に地域別に展開し、ロイヤルホストならではの食を提案いたします。



商品イメージ（2023年事例）

- Good JAPAN の推進**
新素材の開発や国産素材を使用した料理を展開し、日本の産地・生産者の皆さまを応援いたします。



食べて応援
日本の海の恵み

お客さまにより快適にご利用いただくために

- 店舗環境づくりの推進**
より居心地の良いダイニングや利便性を高めるための店舗改装、店舗の安全を担保するための設備点検、改修・定期清掃を実施し、より快適な店舗環境を目指します。
- デジタル化の拡大**
セルフオーダーシステムの導入を拡大し、サービスの向上とご利用シーンにあわせて自由にお食事をしていただける空間の提供を実現します。

- 新規出店の推進**
地域に根差した店舗づくりのため、新規出店の計画を進めます。



2023年4月開店 直営新店舗
光が丘 IMA 店

よりイキイキ・ワクワク・活気あふれる人材と組織へ

- 店舗休業日の増設**
お客様に提供する QSCA の更なる向上のため休業日の日数を増設し、店舗スタッフと店舗のリフレッシュを推進いたします。
- 従業員体験価値の向上**
階層別研修や調理職研修等、教育・研修の機会を充実させ、育成スキームを確立いたします。仕事と育児の両立を支援しライフイベントに寄り添い「働き続けることができる会社」を目指します。

サステナブルな社会の実現のために

- 食品ロス削減への取り組み**
不揃い野菜や魚介類の有効活用、工場での歩留り改善、店舗発生端材の有効活用と、ロイヤルホストにおいては環境省の「自治体・事業者連携 mottECO 普及推進事業」や商品を絞り込んだ店舗の展開により、食品ロス削減を推進いたします。
- 多様性への対応**
ジェンダーレスユニフォームの導入やお手洗いの改修などを計画しております。
- 積極的な次世代育成協力**
大学との産学連携プロジェクトや、インターンシップの実施、派遣授業や職業体験の積極的な受け入れによる次世代育成の取り組みを推進いたします。



中学校への派遣授業の様子

これらの施策により、変化の激しい時代にも対応できる企業として、引き続き“日本で一番質の高い食 & ホスピタリティ”の提供に努めてまいります。