

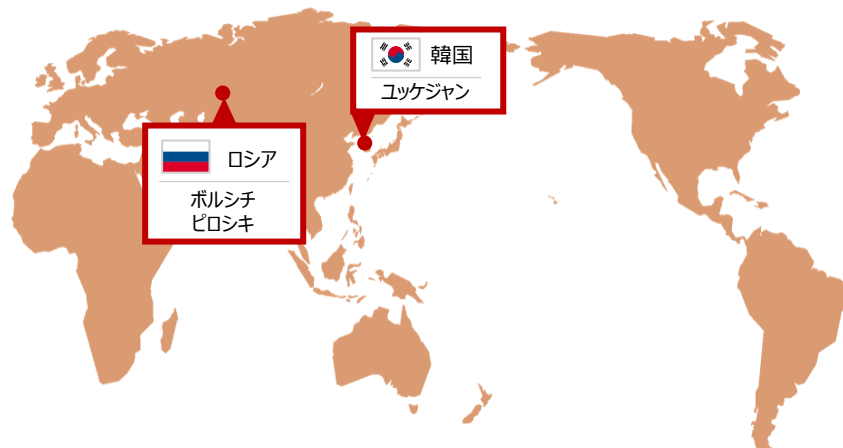
## 世界各国の料理をご家庭で楽しめるフローズンミール「ロイヤルデリ」 心もからだも温まる「冬野菜を食べるスープ」を2月1日より販売開始 ～冬の食卓を豊かにする世界のスープをお届け～

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(兼)CEO 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フローズンミール「ロイヤルデリ」は、2021年2月1日（月）より、「世界のスープで冬野菜を食べる」をテーマに、心もからだも温まる世界のスープ2品とセット商品の販売を開始いたします。



※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す。昨年10月にリブランディングし“世界各国の料理を楽しむフローズンミール”（全45品）を展開しています。今回販売する「冬野菜を食べるスープ」は、世界のスープで冬野菜を食べることをテーマにした、冬の食卓を彩る商品です。韓国の具沢山スープ“ユッケジャン”をロイヤルデリ仕立てにした「黒毛和牛と下仁田ねぎのユッケジャン」、ロシア料理“ボルシチ”で冬野菜を味わえる「冬野菜のボルシチ」、またロシアの惣菜パン“ピロシキ”とご一緒にお召上がりいただける「焼きピロシキと冬野菜のボルシチセット」の3商品をご用意。ご自宅で世界のスープを気軽にお楽しみいただける食卓を提案いたします。



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。

<報道関係のお問い合わせ先>

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](mailto:koho@royal.co.jp)

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

## 商品紹介 「冬野菜を食べるスープ」※価格は税込みです。

### 黒毛和牛と下仁田ねぎのユッケジャン

326g/¥ 1,050

韓国料理として親しまれる、じっくり煮込んだ牛肉のだしにコチュジャンを加えたコクのある旨辛スープ。ごはんを入れて、日頃の主食と一緒に食べる等、簡単にアレンジができる一品です。



### 冬野菜のボルシチ

280g/¥ 880

牛肉の旨味に加え、国産にこだわったピーツやキャベツ、じゃがいも等、旬の野菜を使った、野菜本来の甘みが味わえるロシア伝統のスープです。ピーツからでた鮮やかな赤色と、食べ応えのあるお肉もお楽しみいただけます。



### 焼きピロシキと冬野菜のボルシチセット

¥ 1,500

焼きピロシキ（2個）と冬野菜のボルシチ（1袋）の詰め合わせセットです。ご自宅で気軽にロシアの伝統料理を味わえます。

※焼きピロシキ単体での販売はございません。



練りパイ生地にも牛肉、マッシュルームや刻みゆで卵などの具材を包み、焼き上げたロシア伝統の惣菜パンです。

※画像は調理イメージとパッケージ

## こだわりの冬野菜



### <下仁田ねぎ>

“殿様ねぎ”とも呼ばれ、火を加えるとトロツとした食感と独特の甘みが味わえます。煮込み料理やスープ、鍋料理などにぴったりの冬に美味しい野菜です。



### <ピーツ>

地中海沿岸地方が原産で「ボルシチ」に欠かせない西洋野菜。火を通すと甘みが増し、鮮やかな赤色が映えます。今回は、国産ピーツを使用しています。



### <冬キャベツ>

冬キャベツは、肉厚で味がしっかりとしており煮崩れしにくく、煮込み料理やスープにすると、柔らかな甘みが溶け出して豊かな風味が楽しめます。

## 販売概要

- 販売方法：ロイヤルデリオンラインストア (<https://royaldeli.jp/>)  
GATHERING TABLE PANTRY 二子玉川
- 販売期間：2021年2月1日（月）10:00～販売受付開始  
限定商品のため、なくなり次第販売終了

## 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。

URL: <https://royaldeli.jp/>

