



2016 年 4 月 4 日

ロイヤルホールディングス株式会社

米国各州の名物料理をハンバーグメニューにアレンジ

ド ラ イ ブ ア ク ロ ス ア メ リ カ

『DRIVE ACROSS AMERICA』

～ルート 66 を辿るアメリカ横断の旅～

4 月 19 日(火)からスタート！第 1 弾はイリノイ州シカゴから

ロイヤルホスト株式会社が展開するステーキ・ハンバーグ・サラダバーのファミリーダイニング「カウボーイ家族」は、“ルート66を辿るアメリカ横断の旅”をテーマにした新企画『DRIVE ACROSS AMERICA』を4月19日(火)から開催いたします。新企画では、カウボーイ家族ならではのアメリカらしいダイナミズム溢れるハンバーグメニューが登場。第1弾のイリノイ州「シカゴ ダブルデッカー」を皮切りに、約1年かけて、カリフォルニア州サンタモニカまでの全8州の名物料理や食文化を“カウボーイ家族スタイル”にアレンジしてご提供します。年間を通じて1つのテーマの下、メニューを開発・提供するカウボーイ家族初の試みです。



第 1 弾メニュー イリノイ州「シカゴ ダブルデッカー」サラダバー付
1,649 円(税込 1,780 円)

■ 新企画『DRIVE ACROSS AMERICA』～ルート66を辿るアメリカ横断の旅～

～年間を通じて1つのテーマの下、メニューを開発・提供するカウボーイ家族初の試み～

アメリカ合衆国を東西を結ぶ国道「ルート66」を辿るアメリカ横断の旅をテーマに、「我が家で美味しく、楽しく、エキサイティング」というカウボーイ家族のコンセプトを体現した新企画。「カウボーイ家族」ならではのアメリカン・ダイナミズム溢れるボリューム満点のオリジナルメニューが続々登場します。

■ 第1弾はルート66出発地・イリノイ州 から「シカゴ ダブルデッカー」

イリノイ州最大都市・シカゴの名物料理「ディープ・ディッシュ・ピザ」にヒントを得て、カウボーイ家族自慢のあつあつハンバーグをピザ風にアレンジ。ジューシーで牛肉の旨みがたっぷり詰まった米国産ビーフ100%ハンバーグに濃厚なチーズとトマトベースの特製ソースを絡めて、サクサクのオニオンリングをのせたダブルデッカー(2階建て)で、見た目にも楽しめるボリューム満点の一品です。

【販売概要】

■ 『DRIVE ACROSS AMERICA』～ルート 66 を辿るアメリカ横断の旅～

メニュー名：「シカゴ ダブルデッカー」／販売期間：2016 年 4 月 19 日(火)～2016 年 5 月下旬(予定)

販売店舗：全国のカウボーイ家族・カウボーイファミリー39 店舗

U R L：<http://www.cowboy-family.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

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

株式会社プラップジャパン 担当 三原、井出、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.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

■ 第2弾以降のメニューの詳細は今後順次発表

第2弾以降の内容については今後順次発表していきます。

第2弾は2016年5月頃、第3弾は6月頃に詳細を発表予定です。

6月スタート予定



COMING SOON !



第2弾 セントルイス スリンガー

**2nd
ミズーリ州**

7月スタート予定



COMING SOON !



第3弾 カンザス バーベキュー

**3rd
カンザス州**

《ルート66とは》

1926年に創立されたアメリカ合衆国を横断する国道「ルート66」。

イリノイ州シカゴからカリフォルニア州サンタモニカまでの8州を結んでいます。数多くの映画や小説、音楽に登場、様々なアメリカンカルチャーが生まれました。「マザーロード」とも呼ばれ、今もアメリカの人々に愛され続けています。



【「カウボーイ家族」概要】

店舗数：39店舗(2016年4月4日時点)
 業態：ステーキ・ハンバーグ・サラダバー
 コンセプト：「我が家で美味しく・楽しく・エキサイティング」
 URL：<http://www.cowboy-family.jp/>



＜カウボーイ家族のこだわり＞

- メイン食材のステーキとハンバーグは、米国農務省(USDA)が設ける品質基準よりも厳しいアンガス牛認定制度をクリアした「サーティファイド・アンガス・ビーフ(CAB)」を使用
 ※ハンバーグには一部 CAB 以外のアンガス牛を使用
- お肉は、30日以上チルド熟成させることで牛肉の旨味を引き出し、店舗の肉専用ルーム「ブッチャーラーム」でコックが丁寧に1枚ずつカット
- フレッシュ野菜、デリ、カレー、デザート、ソフトクリームなど20種類以上が楽しめるサラダバー
- カントリー調をイメージした店内とカウボーイ・カウガールが明るくお出迎え

今後も質の高い肉料理や充実したサラダバーの提供し、我が家のホームパーティーにお招きしたようなサービスで、地域の皆様楽しんでいただけるレストランとなるよう努めてまいります。



カウボーイ・カウガールが明るくお出迎え



お肉は、コックが1枚ずつ丁寧に店内でカット



20種類以上楽しめるサラダバー