

2022年6月16日
リーガロイヤルホテル(大阪)

【NEWS RELEASE】

大阪府鶏卵品評会で最優秀賞受賞。辰巳悦司養鶏場“匠のたまご”を使用した新商品

「ロイヤルリッチ プリン」販売開始

販売:6月17日(金)～

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ} 智子^{ともこ})のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」では、2019年 G20 大阪サミット(プレスダイニング)の朝食にも使用され、大阪府鶏卵品評会で最優秀賞の受賞歴もある大阪府富田林市の辰巳悦司養鶏場“匠のたまご”を使用した新商品「ロイヤルリッチ プリン」を2022年6月17日(金)より販売いたします。



「ロイヤルリッチ プリン」

「辰巳悦司養鶏場」は、富田林の自然豊かな環境で、創業より59年続く伝統ある養鶏場です。

辰巳悦司養鶏場“匠のたまご”は穏やかな環境の中、オリゴ糖配合の飼料や湧き水を飲み水に使用しています。大切に育てられた鶏から産まれる“匠のたまご”はコクのある味わいが魅力で、大阪府鶏卵品評会で最優秀賞を受賞するなど定評があります。

今回、地元大阪の生産者との繋がりを深め、より魅力溢れる商品をお客様にご提供したいという思いから商品開発にいたりました。新鮮でコクのある“匠のたまご”に加え、ホテルパティシエの技を駆使した芳ばしいカラメルソースで、上品かつ高級感のある味わいのプリンに仕上がりました。大切な方への手土産にもぴったりの商品です。

そのほか“匠のたまご”を使用した「大阪府産“匠のたまご”の天津炒飯」も登場。大阪地産食材の魅力と、ホテルパティシエやシェフの技が詰まった新商品をぜひお楽しみください。



左：リーガロイヤルホテル 五嶋料理長
右：辰巳悦司養鶏場 辰巳悦司さん

■商品 概要

【販売期間】 2022 年 6 月 17 日(金)～順次販売

※卵の入荷状況により販売を一時中止、または終了する場合があります。

【店 舗】「グルメブティック メリッサ」(1 階)

【時 間】10:00～19:00

【内 容】

①ロイヤルリッチ プリン 648 円

販売開始:2022 年 6 月 17 日(金)

コクと甘みが特徴の“匠のたまご”を使用。

極限まで卵黄を増やした、卵黄と卵白のバランスを追求し、
卵の旨みを引き出したホテルパティシエ渾身のプリンです。
ほろ苦いカラメルソースとともに高級感溢れる濃厚な味わい
をお楽しみください。



「ロイヤルリッチ プリン」

②大阪府産“匠のたまご”の天津炒飯 1,620 円

販売期間:2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

コクのある味わいが魅力の“匠のたまご”にスープ・刻み葱を
加え、ふわふわのたまご焼きに仕上げました。

海老や彩り野菜を加えたオリジナルレシピのあんを添え、
ボリュームのある一品。スタイリッシュなデリ BOX 入り。



「大阪府産 “匠のたまご” の天津炒飯」

※料金は税金を含みます。

※写真はすべてイメージです。

※商品は予告なく販売を終了することがあります。

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

■ご参考

辰巳悦司養鶏場について

大阪府富田林市佐備にある養鶏場。当養鶏場は、衛生管理・品質管理・安全管理を徹底し、家畜保健所より保証されており、3,300 平方メートルの敷地にて、毎日約 4,000 個の卵を集卵・販売。

○所在地 〒584-0052 大阪府富田林市佐備 2131 (長吉養鶏 6 号舎)

○TEL/FAX:0721-33-0915

＜お客様のお問い合わせ先＞

「グルメブティック メリッサ」TEL.06-6448-2412(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 藤本 絵理、中村 実香、津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677