



RIHGA ROYAL HOTELS

2023年8月31日
株式会社ロイヤルホテル

【NEWS RELEASE】



「グルメブティック メリッサ」開店 50 周年記念 第二弾
～これからも 美味しいとワクワク を詰め込んで～
50 周年を記念した商品が新たに登場！

2023年9月1日(金)～

株式会社ロイヤルホテル(大阪市北区中之島、代表取締役社長 ^{うへだ ふみかず} 植田 文一)は、リーガロイヤルホテル(大阪)1階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、「これからも 美味しいとワクワク を詰め込んで」をテーマに、50周年を記念した限定商品第二弾を9月1日(金)から順次販売します。



左)「射手矢ファーム」コラボレーション商品 右)「鶴屋八幡」コラボレーション商品

第二弾では、泉州たまねぎの「射手矢ファーム」や「鶴屋八幡」とのコラボレーション商品など、「グルメブティック メリッサ」50周年を記念した新商品が勢揃いします。

泉州たまねぎの「射手矢ファーム」とのコラボレーション商品は、グルメブティック メリッサの人気商品「ロイヤル・リッチ シフォン」の生地にもヨネーズと泉州たまねぎを巻き込み焼き上げた「オニオンブレッド」やクロワッサンにロースハムと泉州たまねぎ、ナチュラルチーズをサンドした「チーズとハムのクロワッサンサンド」など3種のパンと、泉州たまねぎをキツネ色になるまでじっくりと炒め、ブイヨンで仕上げた「オニオンスープ」が登場。芳ばしくて甘い泉州たまねぎの味わいを存分にお楽しみいただけます。

「鶴屋八幡」とのコラボレーション商品では、人気商品「鶴屋八幡」のあんぱん(粒あん・こしあん)を揚げパンにアレンジし、国産大納言小豆をじっくり丹念に炊き上げた餡を挟み込みあっさりとした品良くまとめました。そのほか、復刻シリーズとして「生マッシュマロ」や「クロワッサンラスク」、料理長五嶋監修の洋食ランチ BOX など、50周年を記念した新商品がラインアップします。



「復刻シリーズ」商品イメージ

「グルメブティック メリッサ」開店 50 周年記念商品の概要は、次頁の通りです。

< お客様のご予約・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)【営業時間】10:00～19:00

リーガロイヤルホテル(大阪)「グルメブティック メリッサ」公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 ^{かわはら}川原 ^{ともみ}知巳、^{ふじもと}藤本 ^{えり}絵理

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1479(直通) FAX. 06-6441-1474

■「グルメブティック メリッサ」開店 50 周年記念商品の概要

■「射手矢ファーム」コラボレーション商品

◆パン

【販売期間】 9月1日(金)～10月31日(火)

① オニオントマトピッツァ 380 円

食感の軽い生地にトマトソースを塗り、泉州たまねぎをスライスしてのせました。仕上げにはドライサラミを飾り、ナチュラルチーズとともに焼き上げました。

② オニオンブレッド 370 円

ロイヤル・リッチ シフォン生地をマヨネーズと泉州たまねぎを巻き込み、オニオンマヨネーズと玉ねぎ、ウインナーをのせて焼き上げました。

③ チーズとハムのクロワッサンサンド 370 円

人気のクロワッサンにロースハムと泉州たまねぎをスライスしてサンドしました。ナチュラルチーズを溶かして一つにまとめています。



「射手矢ファーム」コラボレーション商品
パンイメージ

◆総菜

【販売期間】 10月1日(日)～12月31日(日)

・オニオンスープ 860 円

泉州たまねぎをスライスし、キツネ色になるまでじっくりと炒め、ブイヨンで仕上げました。

オニオングラタンスープなどアレンジレシピもおすすすめです。



オニオンスープ
※パンは商品に含まれません

「射手矢ファーム 泉州たまねぎ」

泉州たまねぎは水分が多くて瑞々しく、甘みとコクがあることが特徴の大阪府南部 泉州エリアで栽培されているブランド玉ねぎです。射手矢ファームでは、辛みがほとんどなく甘い一級品の玉ねぎに仕上げています。

射手矢ファーム 射手矢 勇人さんのコメント

玉ねぎ栽培は10月に種を播き、苗作りし、冬の寒さを乗り越え収穫は4月下旬頃より収穫を迎えます。泉州たまねぎは、加熱によりさらに甘く風味豊かな味わいになります。丹精込めて栽培した玉ねぎをどうぞご賞味ください。



左)リーガロイヤルホテル 料理長五嶋
右)射手矢ファーム 射手矢勇人さん

※料金は税金を含みます

※写真はすべてイメージです、食器等は商品に含まれません

※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

■「鶴屋八幡」コラボレーション商品

◆パン

【販売期間】 11月1日(水)～12月31日(日)

・鶴屋八幡揚げあんぱん (粒あん・こしあん) 各 430 円

人気の鶴屋八幡のあんぱんを揚げパンにアレンジ。

国産大納言小豆をじっくり丹念に炊き上げた餡を挟み込み、あっさり上品良くまとめました。



鶴屋八幡揚げあんぱん
(粒あん・こしあん)

老舗和菓子屋「鶴屋八幡」

鶴屋八幡の技法は、約 300 年前の元禄時代に創業された老舗菓子店「虎屋伊織」が起源になります。その伝統と技を守りつつも、さらにお客様にご満足いただける菓子作りの開発に励んでいます。

鶴屋八幡 新谷 雅章さんのコメント

グルメブティック メリッサの製パン技術で作られたパンと国産小豆にこだわり独自の技法で製餡された餡とのコラボした「鶴屋八幡あんぱん」は好評いただいておりますが、揚げることによりさらに深みのあるパンに仕上がっています。



鶴屋八幡本店

◆復刻シリーズ

【販売期間】 11月1日(水)～12月31日(日)

・生マシュマロ 550 円

人気商品の復刻シリーズ。フワッとしたあとにシュワッと消えていくような口溶けの良い食感に仕上げました。フランボワーズ・メロン・パッションフルーツの3種のフルーティーな味わい。



生マシュマロ

・クロワッサンラスク 400 円

人気商品の復刻シリーズ。クロワッサン生地を使用したバター風味香るラスクです。バターと洗双糖をからめて、二度焼きすることでサクサク食感を演出。



クロワッサンラスク

※料金は税金を含みます

※写真はすべてイメージです、食器等は商品に含まれません

※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

◆料理長 五嶋監修シリーズ

・洋食ランチ BOX 2,000 円

【販売期間】 2023 年 10 月 1 日(日)～2024 年 3 月 31 日(日)

シェフのオリジナル和牛ハンバーグやオムライスに特製デミグラスソースを添えたボリュームたっぷりのランチ BOX。

※料金は税金を含みます

※写真はすべてイメージです、食器等は商品に含まれません

※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



洋食ランチ BOX