

## ＜記者発表・試食会のご案内＞

**第一弾は東海岸北部！**

**シズラー全店で通年企画「ディスカバーアメリカフェア」開催決定！**

**メディア限定試食会 12月10日（火）開催**

**シズラー東京国際フォーラム店にて 11時～**

ロイヤルグループで外食事業を担うアルアンドケーフードサービス株式会社は、サラダバー＆グリルレストラン「シズラー」全店にて2019年12月12日（木）から2021年1月31日までの1年2ヶ月にわたって、アメリカの食文化と料理を紹介する「ディスカバーアメリカフェア」を開催します。

2021年、シズラーは日本に上陸して30年を迎えます。この記念すべき時を盛り上げるべく、2019年12月から1年余りをかけてシズラー発祥の地・アメリカをテーマにしたフェアを実施します。アメリカを5つのリージョン（地域）に分け、各地の特徴的なリージョナルキュイジーヌ（地方料理）をサラダバー＆グリルを通じて発信していきます。今回のフェアでは、アメリカの大地が育んだ多彩な食文化をシズラーならではの視点で紹介し、アメリカの食の豊かさ、楽しさを再発見していただきます。1年2ヶ月という長期にわたり1つのテーマでフェアを展開するのは、シズラー初の試みです。

第一弾は、2019年12月12日（木）～2020年1月31日（金）まで、「Eastern Seaboard（東海岸北部）」をテーマにCAB®（Certified Angus Beef®）ニューヨークカットステーキやスチームホールロブスターのほか、同エリア発祥のウォルドーフサラダやニューイングランドチャウダーなどを提供します。

なお、今回の「ディスカバーアメリカフェア（第一弾）」はアメリカ大使館農産物貿易事務局（ATO）にご後援、米国食肉輸出連合会、カリフォルニアくるみ協会にご協賛いただき開催いたします。



メディアの皆様限定、シズラー東京国際フォーラム店でフェアお披露目と試食イベントを開催いたします。  
シズラー初の試みとなる1年を超えるフェア「ディスカバーアメリカ」の第一弾「Eastern Seaboard（東海岸北部）」のメニューをフェア開催に先駆け、ご試食ください。

ご多忙とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご来店賜りますようお願い申し上げます。

### ＜開催概要＞

- ◆日時：2019年12月10日(火) 11:00～13:00（受付開始 10:30～）
- ◆場所：「シズラー東京国際フォーラム店」東京都千代田区丸の内3-5-1 地下1階  
JR有楽町駅：国際フォーラム口より徒歩1分
- ◆プログラム：「ディスカバーアメリカフェア」概要説明  
第一弾「Eastern Seaboard（東海岸北部）」メニュー、プレミアムサラダバーご試食

## ■第一弾 Eastern Seaboard (東海岸北部)

フェアのスタートとなる第一弾は、かつて入植者が初めて降り立ったアメリカ東海岸北部「Eastern Seaboard」をテーマにしました。緑の山々に囲まれ、チェサピークベイと大西洋に面し、ロブスター・カニ等の水産物、ベリー類などの果物、野菜、乳製品等、四季を通じて様々な食材が豊富なエリアです。また首都ワシントンDCやニューヨークといった政治経済の中心となる大都市を擁し、アメリカ国内では食文化も含め、スタイルで洗練されたエリアと考えられています。

### <グリル料理>

#### Certified Angus Beef®

#### ニューヨークカットステーキ 1 ポンド

ニューヨークカットとは 1 ポンド（約 450 g）にカットした厚切りステーキのことです。アメリカでは定番のご馳走です。高品質な CAB® サーロインのジューシーな旨みとバランスのとれた赤身の美しさが味わえます。

サラダバー 1 名様分付 5,980 円(税別)

サラダバー 2 名様分付 7,480 円(税別)



#### スチームホールロブスター

もう一つのメイン料理、東海岸北部のシーフードと言えば、北大西洋の冷たい海水で育った旨みたっぷりのロブスター。オーダー毎にスチーム調理します。グリルレモンとガーリックバターでシンプルに、ロブスターの旨みを存分にお楽しみください。

サラダバー 1 名様分付 3,780 円(税別)



#### イースタンシーボード サーフ&ターフスペシャル

1 ポンドニューヨークカットステーキとロブスターのシズラー史上最も豪華なコンビネーション。

サラダバー 1 名様分付 7,780 円(税別)

サラダバー 2 名様分付 9,280 円(税別)



### <プレミアムサラダバーでも楽しめるディスカバーアメリカフェア>

来店いただいく全てのお客様に「ディスカバーアメリカフェア」を体験していただきたいとの思いから、プレミアムサラダバーにも「ディスカバーアメリカフェア」のメニューを用意しました。第一弾はサラダ 2 品、スープ、ビスケット、デザートがラインナップ。グリル料理をご注文頂くと、前菜からメイン、デザートまでフルコースで「ディスカバーアメリカフェア」をお楽しみいただけます。



Renewal

#### ウォルドーフサラダ

シズラー冬の定番、りんご・くるみ・セロリをマヨネーズで和えたサラダ。NYの高級ホテル、ウォルドーフアストリアで19世紀末に考案されました。この冬ははどうも加わりさらにフレティーになりました。



NEW

#### チキン＆コーンサコタッシュ

ネイティブルーから伝わり、今ではニューイングランド地方で感謝祭に食べられる伝統料理をシズラー風にアレンジ。チキン、コーン、豆類をタバスコ風味のドレッシングで和えました。



Renewal

#### ニューイングランドチャウダー

シズラーの人気スープ！ボストン近辺に漂着したフランス人漁師の発案とも言われる具沢山のスープです。今年はアサリを入れることで、さらにコクのある味わいになりました！

### 今後の予定

第2弾 Gulf Southern (南部)

2020年3月12日～5月14日 「スパイシーな南部料理」

第3弾 South Western (南西部)

2020年6月19日～8月20日 「TEXMEX とワイルドな肉料理」

第4弾 Heartland (中部)

2020年9月17日～11月18日 「アットホームなカントリー料理」

第5弾 Pacific Western (太平洋西部) 2020年12月17日～2021年1月31日

「素材を活かしたナチュラルな料理」

(予告なく変更する場合があります)

ご多用のところ誠に恐縮ながら、当日の会場準備およびご案内の都合上、別紙出欠ご返信用紙に必要事項を記入の上、**12月6日(金)12:00まで**にご返信くださいますようお願い申し上げます。

## 「シズラーディスカバーアメリカフェア」試食会出欠ご返信用紙

広報事務局 橋本 宛

FAX : 03-3401-7788

MAIL : [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)

社名 \_\_\_\_\_

媒体名 \_\_\_\_\_

氏名 \_\_\_\_\_

撮影の有無  有 (スチール 台 ムービー 台)  無

TEL \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

個別取材希望 有 無

欠席

広域図



館内図



【会場】東京都千代田区丸の内 3-5-1

J R 有楽町駅：国際フォーラム口より徒歩 1 分

有楽町線有楽町駅：D5 出口、B1F 地下コンコースにて連絡

ご意見・ご要望

※複数名でご参加の場合はご出席者名をご記入ください。

計 \_\_\_\_\_ 名

<本件に関するお問い合わせ先>

広報事務局 橋本 (080-9874-4856)

TEL : 03-5411-0066 FAX : 03-3401-7788

メール : [pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)