

報道関係者各位

2016年6月配信
株式会社セリュックスホールディングス

レッドロブスター「フィッシャーメンテーブル」フェア 第2弾
暑い夏に食欲そそる豪快シーフードメニュー登場！
～2016年6月15日(水)よりスタート～

株式会社セリュックスホールディングスのグループ会社であるレッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都港区 代表：大塚啓）は、2016年6月15日（水）より東北の食材をテーマにした「フィッシャーメンテーブル」フェアの第2弾をレッドロブスター店舗（一部店舗を除く）にてスタート致します。



「美味しいものは東北にある」をコンセプトに三陸の海の幸をレッドロブスターオリジナルレシピでご紹介してきた「フィッシャーメンテーブル」フェア 第2弾が6月15日より新たな食材とメニューを加えてスタート致します。

メカジキやイカ、帆立を「フィッシャーメン（漁師）」らしく仕上げた豪快料理や、天然黒アワビや蛸、銀鮭、牡蠣を世界のレシピでレッドロブスター流に仕上げた料理をご用意。夏らしさが加わったアレンジで、三陸の海の幸の数々をお楽しみください！

暑い夏を乗り切る豪快シーフードメニューが登場！

厚くカットしたメカジキを豪快にグリル！オレンジやレモンをぎゅーっと絞って食べる「メカジキのステーキ シチリア風」や、イカとシーフードをスパイスとメキシコのコロナビールで蒸しあげた「シーフードのコロナリータ」、本日のおすすめ「Today's Fish」をイカ、帆立と共に楽しめる「フィッシャーマングリル」など、三陸の海の幸を豪快に楽しめる暑い夏に食欲そそる豪快シーフード料理が登場致します！

世界中のレシピをレッドロブスター流に

三陸産の天然黒アワビを使った贅沢かつ濃厚なクリームリゾット「天然黒アワビのリゾット」、三陸産の味わい深いタコを刺激的なハラペーニョとたっぷりパクチーを使いスパイシーに仕上げた「冷製タコのスパイシーエスニック仕立て」、そして第一弾からご好評を頂いている「オイスターのアヒージョ」、「銀鮭のアメリカンステーキ」、「チポトレフィッシュ&チップス」も引き続きお楽しみいただけます。

夏に向けてますますパワーアップした「フィッシャーメンテーブル」フェア 第2弾。よく冷えた白ワインやレッドロブスター オリジナルのトロピカルドリンクにもよく合う、暑い夏に食欲そそる豪快シーフードメニューの数々を、「ライブロブスター」や「シェフズパエリア」などレッドロブスターの人気メニューと合わせて皆様でお楽しみください！

「フィッシャーマン テーブル」フェア 第2弾 商品紹介

【三陸産】メカジキのステーキ シチリア風 2,680円 (税込)

旨味たっぷりでジューシー、生でも食べられるほど新鮮なメカジキは豪快に厚切りステーキで！中心部分は少しレアに仕上げました。太陽の恵みをたっぷりと受けたオレンジやレモンをギュッと搾ると、フルーティな香りとともに爽やかな味わいをお楽しみ頂けます。お好みでミントやトマト、バルサミコソースとご一緒にお召し上がりください。

※ご提供までにお時間を頂きます。



【三陸産】シーフードのコロナリータ風 ※数量限定 1,980円 (税込)

イカと一緒に世界のシーフードをバケツにたっぷりと！人気のカクテル”コロナリータ”のように豪快にコロナビールをIN！爽やかにライムを加えて蒸し上げました。刺激的な夏を予感させる、心躍る一品です。



【三陸産】フィッシャーマングリル 1,980円 (税込)

その日の仕入れによって変わる鮮魚「Today's Fish」が目玉のグリルプレート。イカやホタテと共に楽しみ頂けます。素材の味を生かした豪快な組み合わせをご堪能あれ！

※”Today's Fish”の内容はスタッフまでお尋ねください。



【三陸産】天然黒アワビのクリーミーリゾット 2,480円 (税込)

最高級品とうたわれる天然の黒アワビを使った贅沢かつ濃厚なクリームリゾット。マッシュルームと魚介のブイヨンをおかしたクリームソースで仕上げたリゾットは、バルサミコソースの酸味がほど良いアクセントに。極上の一口をお楽しみください。



【三陸産】冷製タコのスパイシーエスニック仕立て 980円 (税込)

荒波で引き締まった身が、噛むほどに味わい深いタコ。ぶつ切りにカットしたタコに、刺激的な辛さのハラペーニョとたっぷりパクチーをトッピング。この季節にふさわしく、エスニックな雰囲気漂うスパイシーな一品に仕上げました。



第1弾で大好評のメニューも引き続き登場!

【石巻発】銀鮭のアメリカンステーキ

～スパイシーケイジャンソース～

1,680円(税込)

しっかりと脂が乗り、ふっくらとした身が特徴の銀鮭を「まさにアメリカン!」なメニューに仕上げました。スパイシーなケイジャンソースとサルサソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。



【三陸産】オイスターのアヒージョ

980円(税込)

絶妙な火入れ加減と、牡蠣の旨みがぎゅっと詰まって魅力的なアヒージョ。ふんわりと磯の香りが乗ったガーリックオイルもおいしいポイント。きりっとした白ワインとの組み合わせがおすすめです。



【石巻発】チポトレフィッシュ&チップス

780円(税込)

高タンパク、ビタミン類も豊富で栄養満点なタラで作ったフィッシュ&チップス。ピリッとスパイシーな衣にたっぷりタルタルソースの組み合わせは言うことなし!



美味しいものは東北にある 「フィッシャーマン テーブル」 フェア

世界中のシーフードを扱うレッドロブスターが今回注目したのは世界三大漁場の海「三陸」入り込んだ海岸が作る複雑な海流と海に突き出たブナ原生林も残る美しい東北の森が、栄養たっぷりの水を海に注ぎ「安全・安心」で健康な魚貝と海の幸を育てています。

その三陸沿いの宮城県石巻市に、震災後初の水産加工工場が完成しました。毎日のように獲れたての魚貝が水揚げされ最新技術を使い鮮度キープした新鮮な魚貝がお店へ配送されています。

レッドロブスターでは、この三陸で獲れた魚貝を、世界のシーフードと合わせてオリジナルレシピでご紹介することになりました。

「美味しいものは東北にある」

Respect TOHOKU, Respect Fisherman

2016年、レッドロブスターの新たなチャレンジにご期待ください。

「フィッシャーマンテーブル」フェア 第2弾

2016年6月15日(水)～2016年9月(予定)

【実施店舗】練馬関町店、上板橋店、武蔵野関前店、多摩境店、江の島店、新本牧店、東戸塚店、逗子店、川口店、宇都宮店、甲府店、名古屋ガーデンピア店、ユニバーサル・シティウォーク大阪店、お台場店、上池台店、北小岩店、大和店、つきみ野店、新松戸店、みつわ台店
※詳細などは、順次ホームページにて発表致します。

<http://www.redlobster.jp/index.html>

<本件に関するお問い合わせ先>

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス
所在地：東京都港区芝5-13-15 芝三田森ビル8F
担当者：企画広報担当 大沢/中村
連絡先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570
MAIL koho@celux.co.jp