

報道関係者各位

2017年3月配信
株式会社セリュックスホールディングス

究極のシーフードを追い求める旅「シーフードジャーニー」フェア
レッドロブスターがお届けする本気のロブスターメニュー
 ～2017年4月11日(火)よりフェア第一弾「Wonderful Lobster」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：東京都渋谷区 代表：大塚啓）は、2017年4月11日(火)より「シーフードジャーニー」フェア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。



2017年、レッドロブスターは、「シーフードジャーニー」フェアをスタート致します。

「シーフードジャーニー」それは、究極のシーフードを追い求める旅。

季節ごとに世界中から探し出した様々なシーフードに注目し、思わず写真に撮りたくてしまうようなとっておきのシーフードメニューに仕上げました。

一年を通してレッドロブスターが、シーフードを極める旅へ皆様をお連れいたします！

第一弾はロブスターの魅力に迫る「Wonderful Lobster」

旅の始まりとなる第一弾(4月11日(火)～6月30日(金))は、この時期、旬を迎えるロブスターをテーマに「Wonderful Lobster」を展開。世界中に生息する様々なロブスターの仲間たちの中から今回は6種類のロブスターにスポットを当てました。

様々なおいしさや楽しみ方がある魅力的なロブスターの世界。

まさに「Wonderful Lobster」なロブスターメニューの数々をレッドロブスターが皆様にお届けいたします。

ロブスターの仲間を一度に堪能！「ロブスター☆オールスターズ」が登場。

スパイニーロブスター、スリッパロブスターなど世界中から集めた4種類のロブスターの仲間が一皿に集結！

それぞれの特徴に合わせた味付けでアレンジ、見た目もインパクト抜群な「ロブスター☆オールスターズ」

(税込3,990円)は、ロブスターの仲間たちを一度に堪能できる、他ではお目にかかれない豪華プレートです。

また、キューバ産スパイニーロブスターを使った「まるごとスパイニーロブスターの濃厚パエリア」

(税込4,390円)は、どん！と丸ごと一匹スパイニーロブスターを使った迫力抜群のパエリア。

そして、レッドロブスターといえばカナダ産ロブスター。この時期旬を迎えるいわば“ロブスターの王様”を使ったバターソースが決め手、ロブスターの尻尾がついたキュートなハンバーガー

「ロブスターテールのミニバーガー・ツイズ」(1,390円)など、全部で5種類のメニューをご用意いたしました。

今年、日本上陸35周年を迎えたレッドロブスター。長年、皆様に愛されるシーフードレストランとして、自信をもってお届けする究極のシーフードを追い求める旅「シーフードジャーニー」を皆様でお楽しみください。

「シーフードジャーニー」フェア 第1弾 「Wonderful Lobster」

—使用素材—



カナダ産ロブスター

ご存知！レッドロブスターと言えばこちらのロブスター。世界最高品質と言われる、味と食感は間違いなしのいわば“ロブスターの王様”です。



アイスランド産スキャンピー

濃厚なコクと甘味が格別！肉質は柔らかく、甘みが強いのが特徴。プリプリで濃厚な旨味の詰まった身をご堪能あれ。



キューバ産スパイニーロブスター

カナダ産ロブスターと比べると、はさみがなく、身が柔らかいのが特徴です。日本で親しまれている、伊勢海老の仲間です。



ナミビア産スパイニーロブスター

色目が非常に良く、キューバ産のものに比べると比較的小型であるのが特徴です。寒流系のロブスターで、身質・味ともに良いと言われています。



スペイン産ザリガニ (エクルビス)

フランス料理では非常に貴重な食材として扱われています。見た目にして、上品で繊細な味わいです。



マレーシア産スリッパーロブスター

貴重とも言われるスリッパーロブスター。別名ではウチワエビ。身は伊勢海老よりしっかりしていて、歯ごたえがあり、甘みが強めで風味も濃厚です。

—商品紹介—

ロブスター☆オールスターズ

3,990円 (税込)

他ではなかなかお目にかかれない！

ナミビア産スパイニーロブスター、アイスランド産スキャンピー、マレーシア産スリッパーロブスター、スペイン産ザリガニを、塩グリル、冷製仕立て、マヨネーズソース仕立てなどそれぞれの特徴に合わせて味付け。ロブスターの仲間たちを一度に堪能出来る、豪華なプレートです。それぞれを食べ比べながら、お気に入りの味を見つけてください。



丸ごとスパイニーロブスターの濃厚パエリア(2~3名用)

4,390円 (税込)

どん！と丸ごとキューバ産スパイニーロブスターを使ったパエリアはインパクト抜群！ロブスターのほぐし身など具材がたっぷりとお入り、食べ応えも申し分なし！



ロブスターテールのミニバーガー・ツイズ

1,390円 (税込)

カナダ産ロブスターの尻尾が付いた、見た目もキュートなハンバーガー！バターソースが味の決め手です。豪快にかぶりついてお召し上がりください。



ロブスターとシーフードのマリネ風サラダ

～シトラスソース～

1,790円 (税込)

プリプリのカナダ産ロブスター、海老、帆立にオレンジとマンゴーを加えたマリネ風のサラダ。酸味の効いた、さっぱりとした味わいです。



ごろごろロブスターのトマトクリームタリアテッレ

2,390円 (税込)

カナダ産ロブスターの身がゴロゴロ入った、贅沢気な平麺の Pasta。濃厚なトマトクリームとの相性は言わずもがな抜群！



レッドロブスターの歴史

1968年、アメリカ、フロリダ州レイクランドに歴史的な第1号店をオープン創始者、ビルダーデン 第一号店店長 ジョーリーが生まれました。前宣伝もオープンセレモニーもなく、用意されたのは、お客様を、“ゲストイズファースト”としてもてなす心を持ったスタッフとこぼれんばかりに盛り付けられたシーフード料理でした。

偶然に入ってきたお客様は、“Welcome to Red lobster”の声と微笑みに導かれ、思いがけなくシーフードのおいしさに出会うことになりました。オープン半年後、店は厨房を拡張するほどの人気を得、2年後には、5店舗を有する程になりました。現在、アメリカでは700店舗を有し、No1シーフードレストランとして名実共に更なる繁栄を続けています。

1982年に日本進出、六本木に1号店を出店 数多くのファンを獲得し2011年(株)セリュックスの子会社としてレッドロブスタージャパン(株)を新たにスタートさせます。現在は全国に24店舗を展開。長い歴史の中の大きな分岐点として「新生レッドロブスター」に生まれ変わった現在においても“ゲストイズファースト”の精神は継承され、2017年、日本上陸35周年を迎えました。

「シーフードジャーニー」フェア 第1弾「Wonderful Lobster」

2017年4月11日（火）～2017年6月30日（金）（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、名古屋港ガーデンピア店、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：東京都渋谷区渋谷2-6-4 テイルウィンド青山2F
担当者：企画広報担当 大沢 / 中村
連絡先：TEL 03-6451-1720 / FAX 03-6451-1722