

報道関係者各位

2014年2月配信
株式会社セリュックスホールディングス

アメリカ生まれのシーフードレストランで味わう、日本の食材とは!?
2014年新フェア「NIPPON 列島 ロブスター」
 ～第一弾【春】2月18日(火)スタート～

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）が運営するシーフードレストラン「レッドロブスター」は、2014年2月18日(火)より新フェア「NIPPON 列島 ロブスター（※）」を開始いたします。

「NIPPON 列島 ロブスター」とは、日本の旬の食材を「アメリカ生まれのシーフード」として味わう企画。1年を通して、日本各地の旬の食材を、「今の時季しか食べられない」「レッドロブスターらしい」一皿に表現します。

「日本の旬の食材の素晴らしさを、レッドロブスタースタイルのシーフードで表現したい!」という、作り手の熱い思いから始まったこの企画。それは、他店では真似することのできない「日本の旬」×「アメリカンシーフード」として形になりました。日本各地の海・畑から集めたこだわり旬の食材をレッドロブスターが表現すると、“とびっきり美味シーフード”が出来上がりました。

2月18日(火)よりスタートする第一弾「春」編では、三重県産桜扇貝や、静岡県産しらす・桜えび、高知県産柚子など、その他こだわりの食材を使用したメニューを展開いたします。

(メニュー一例)

【三重県産桜扇貝使用】桜扇貝と香味野菜のサラダマリネ 980円(税込) ※数量限定
色とりどりの桜扇貝は、見た目は帆立そっくりですが、味はより濃厚。細かく刻んだ香味野菜とマリネドレッシングを合わせ、桜扇貝の甘さと旨味、そして柔らかい食感を引き出せました。

【静岡県産桜えび使用】シュリンプケーキのクリームスープ 980円(税込)
桜えびとベシャメルソースを合わせたムースを、ゆっくりスープに溶かしながら食べると、桜えびの香りが口いっぱい広がります。ほんのりピンク色が春らしい、優しいスープに仕上げました。

※「NIPPON 列島 ロブスター」の題名は、日本を「NIPPON」と表記することで、アメリカブランドが表現する「日本」という意味が込められています。

【シーフードレストラン・レッドロブスター】
1968年アメリカで誕生し、日本上陸32年の歴史を持つシーフードレストラン・レッドロブスター。当店最大の武器は、何ととっても美味しいシーフード。カナダより直送される身の詰まった「ライブロブスター」、一年中食べられる「フレッシュオイスター」、魚介の旨味を凝縮した「シェフズパエリア」、 「ロブスターテール」とステーキのコンビネーションプレートなど、家族やカップルで楽しめる料理をご用意しております。レッドロブスターで“とびっきり美味シーフード”をお楽しみいただけます。

【「NIPPON 列島 ロブスター」コンセプト】

“アメリカ生まれのシーフードレストランで味わう、日本の食材。”

日本は、四季折々豊かな自然に囲まれ、美味しい食材を豊富に持つ国。
旬の食材を日本各地から集めて、
まだ食べたことのない、レッドロブスターでしか食べられない、
今を楽しむ料理に仕立てました。

レッドロブスターで食べる「日本」の食材。一口味わえば、いろんな驚きがあるはず。
とびっきり美味しい一皿を、食べてみませんか？

【実施概要】

2014年 新フェア 「NIPPON 列島 ロブスター」

実施期間：2014年2月18日(火)～2015年3月(予定)

実施店舗：沖縄県・長崎県を除くレッドロブスター各店舗

内 容：第一弾「春」2月18日(火)～5月中旬(予定)

第二弾「夏」

第三弾「秋」

第四弾「冬」

※「夏」編以降の実施期間については、決定次第お伝えいたします。

第一弾

【春】

厳しい冬の間、栄養をたっぷり蓄えて育った素材たち。
春を感じる、爽やかで優しい料理に仕上げました。

数量限定



三重県産 桜扇貝

桜扇貝と香味野菜のサラダマリネ ※数量限定
980円(税込)

貝殻によって色が違う、見ているだけでも楽しい桜扇貝。帆立に似た食感ですが、味はそれよりも濃厚。ほんのり甘いあっぱ貝と細かく刻んだ香味野菜をサラダ仕立てにしました。



静岡県産 しらす・桜えび

釜揚げしらすと桜えびのクリスピーパイピッツァ
1,480円(税込)

富士山の恵みをたっぷり受けて育った「しらす」と「桜えび」。その海の香りと甘さを存分に楽しむために、耳がサクサクのパイ生地ととろ〜りチーズの上のせて焼き上げました。桜えびの香りとしらすの塩気が絶妙なピッツァの完成です。



静岡県産 桜えび

シュリンプケーキのクリームスープ
980円(税込)

すりつぶした桜えびにベシャメルソースを合わせた、ほんのりピンク色が春らしいムース。旬の野菜と一緒にゆっくりとスープに溶かして食べると、桜えびの香りが口の中に広がります。幸せいっぱい、優しい春のスープです。



広島県産 牡蠣
オイスター&チーズのオジャ
1,580円(税込)

アツアツの鉄板にのせた、春キャベツ・チーズ・ライス、そして「フライした広島産牡蠣」。そこにトマトベースのシズリングソースを「ジュワー!!」と豪快にかけて仕上げます。身が詰まったプリプリの食感と旨みにトマトの香りがくせになります。



栃木県産とちおとめ・九州産とよのか
国産いちごの贅沢ストロベリーソルベ
480円(税込)

西の横綱と称される「とよのか」を贅沢に使用したソルベに、「とちおとめ」をトッピング。二種類のいちごを使った、豪華で贅沢なデザートに仕上げました。



栃木県産 とちおとめ
ストロベリーミルク
580円(税込)

「とちおとめ」の糖度は10~15度で甘い。ただ甘いだけでなく、酸味とのバランスが良いのが特徴です。このいちごを美味しいカクテルにするには、やはり相性の良い「ミルク」が良いのでは。いちごリキュールと「つぶしたとちおとめ」に、そーっとミルクを注ぐと、グラデーションが綺麗なドリンクの完成です。



高知県産 柚子
柚子&ジンジャーエール
480円(税込)

高知県産 柚子
柚子モヒート
680円(税込)



日本、高知県の柚子は「香り」「コク」「味」と鮮やかな色が特徴。この高知県産柚子のジャムを使い2つのドリンクが生まれました。
1品目は、国産有機ジンジャーエールとアクセントに柚子ジャムを入れた「大人のジンジャーエール」。
2品目は、埼玉県ポタジェガーデンのミントを使用した「柚子モヒート」。レッドロブスターでもおなじみのカクテルに「柚子の優しい香り」と「モヒート」の相性は抜群です。

※「ストロベリーミルク」と「柚子モヒート」はお酒です。

<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：広報担当 大沢 / 原野
連絡先：TEL 03-5418-7561
FAX 03-5418-7570

レッドロブスターHP：<http://www.redlobster.jp/>

セリュックスホールディングスHP：<http://www.celux.co.jp/>