

報道関係者各位

2014年5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・レッドロブスターで味わう
日本の「旬」を楽しむ「ひと皿」とは!?

2014年フェア「NIPPON 列島 ロブスター」 ～第二弾【夏】編 6月2日(月)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年の年間フェア「NIPPON 列島 ロブスター(※)」の第二弾「夏」編を6月2日（月）より開始いたします。

「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」一皿に表現いたします。「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料理として表現したい!」という、作り手の熱い思いから始まったこの企画。他店では真似することのできない料理としてお届けいたします。

2月より開催中の第一弾「春」編（5月31日（土）まで）では、三重県産檜扇貝や、静岡県産しらす・桜えびなどを使用したメニューを展開。レッドロブスターならではの料理に大変ご好評をいただいております。今回の第二弾「夏」編では、北海道産真イカ・帆立、鹿児島県産目鯛、沖縄県産やんばるアグー豚など、第一弾とはまたひと味違うこだわりの食材を選定しました。レッドロブスターが表現する、日本の夏を楽しむ料理とは!？とびっくり美味しい「ひと皿」に是非ご期待ください。

（メニュー一例）

【鹿児島県屋久島産 目鯛使用】

屋久島産目鯛と夏野菜のグリル 1,680円(税込)

鹿児島県屋久島の美しい海で育った目鯛をダイレクトに味わっていただくため、皮カリッカリ、身ふっくらなグリルにしました。またそれに添えるのはグリルして甘みを引き出した夏野菜と、鹿児島県喜界島の甘くまろやかな海塩。素材の味をシンプルにお楽しみください。

【沖縄県 やんばるアグー豚 使用】

やんばるアグー豚のグリル「シークワサーソース」 1,980円(税込)

やんばるアグー豚の美味しさの秘密は、その引き締まった脂と極上の柔らかさ！とにかく脂が甘く、旨みもたっぷりです。そんなやんばるアグー豚を香ばしくグリルし、甘酸っぱいシークワサーのソースを掛けてさっぱりと仕上げました。グリルした夏野菜と一緒にどうぞお楽しみください。

※「NIPPON 列島 ロブスター」の題名は、日本を「NIPPON」と表記することで、アメリカン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、何とい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。

【年間フェア実施概要】

2014年フェア「NIPPON 列島 ロブスター」

実施期間：2014年2月18日(火)～2015年2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31日(土)

第二弾「夏」6月 2日(月)～8月31日(日)(予定)

第三弾「秋」9月～11月(予定)

第四弾「冬」12月～2月(予定)

※「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。

第二弾

【夏】

夏の太陽を浴びて美味しく育った素材たち。
夏を感じる、爽やかな料理に仕上げました。



北海道産 グリーンアスパラガス
北海道アスパラとカニの冷製スープ
680円(税込)

色濃く穂先までしっかり締まった北海道産のグリーンアスパラは、まさに今が旬。柔らかくて甘いグリーンアスパラを口当たりなめらかにすりつぶし、爽やかさが口いっぱいに広がるスープに仕上げました。ふっくらしたズワイ蟹のほぐし身を添えると、レッドロブスターらしい冷製スープの完成です。



北海道産 真イカ・帆立
北海道真イカとホタテのグリーンカレー
1,780円(税込)

素揚げして旨みを閉じ込めた真イカと帆立、そして今がおいしい夏野菜に、グリーンカレーソースを絡めました。具材たっぷり、食べ応えも満点です。グリーンカレーの辛味とココナッツの甘味が食欲を刺激する、レッドロブスタースタイルの夏のシーフードカレーです。



静岡県・長野県産 アメーラトマト
アメーラトマトのシーフードカプレーゼ風
1,280円(税込)

真っ赤に実ったアメーラトマトには、甘みがぎゅー。これに北海道産の真イカ、ホタテを合わせてカプレーゼ風サラダに仕立てました。バジル&バルサミコソースがアメーラトマトの甘さを美味しく引き立てます。アメーラトマトを存分にお楽しみください。



鹿児島県産 目鯛・塩
屋久島産目鯛と夏野菜のグリル
1,680円(税込)

鹿児島県屋久島の美しい海で育った目鯛をダイレクトに味わっていただくため、皮カリッカリ、身ふっくらなグリルにしました。またそれに添えるのはグリルして甘みを引き出した夏野菜と、鹿児島県喜界島の甘くまろやかな海塩。素材の味をシンプルに楽しんでください。



沖縄県産 やんばるアグー豚

やんばるアグー豚のグリル [シークワサーソース]
1,980円(税込)

やんばるアグー豚の美味しさの秘密は、その引き締まった脂と極上の柔らかさ！とにかく脂が甘く、旨みもたっぷりです。そんなやんばるアグー豚を香ばしくグリルし、甘酸っぱいシークワサーのソースを掛けてさっぱりと仕上げました。今が旬の夏野菜と一緒に楽しみください。



静岡県・長野県産 アメーラトマト

プルプルジュレとトマトのシャーベット
580円(税込)

口溶けの良いトマトシャーベットに、あま〜いアメーラトマト、ヒアルロン酸のゼリーを添えました。一口食べると、トマトの甘さと爽やかさが口いっぱいに広がります。渴いた体をうるおしてくれる、夏にぴったりの爽やかなデザートです。



静岡県・長野県産 アメーラトマト

アメーラブラッディマリー
580円(税込)

国産トマトジュースで作った真っ赤なブラッディマリーに、あま〜いアメーラトマトを添えました。セロリのマドラーは食べても◎。夏バテしたカラダに嬉しい、夏のカクテルです。



沖縄県産 シークワサー

左：シークワサーモヒート 580円(税込)
右：シークワサーミントソーダ 480円(税込)

沖縄の夏のフルーツ「シークワサー」には、ビタミンCとクエン酸たっぷり。このシークワサーを使い、「モヒート」と「ソーダ」に仕上げました。シークワサーの甘酸っぱさとミントの爽やかな香りが夏らしいドリンクです。



沖縄県産 ドラゴンフルーツ

トロピカルモヒート
580円(税込)

ピンクドラゴンフルーツのほのかな酸味に、マンゴーのとろけるような甘さがマッチ！さらにミントの爽やかさを加えてモヒートにしました。南国育ちのフルーツを合わせた、トロピカルなカクテルです。

会社概要

会 社 名：株式会社 セリュックスホールディングス

代 表 者：大塚 啓

所 在 地：東京都港区芝5 - 13 - 15 芝三田森ビル8F

WEBサイト：<http://www.celux.co.jp/>

連 絡 先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

事業内容：1. 飲食店の経営

2. ホテル、旅館、飲食店の経営の受託業務並びに経営コンサルタント業務

3. メニュー、レシピ等の開発及び提供

4. 市場の調査及びイベントの企画、立案、実施、運営並びに広告代理業

5. フランチャイズチェーン店への経営指導及び技術指導

6. 不動産の紹介、仲介、売買、斡旋及び賃貸管理並びに不動産に関するコンサルティング業

7. 前各号に付帯する一切の事業

<本件に関するお問合わせ先>

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 / 原野

連 絡 先：TEL 03-5418-7561 / FAX 03-5418-7570

MAIL koho@celux.co.jp