



**口いっぱい広がる贅沢…3年物のプレミアムオイスター！
牡蠣好き必食の「オイスター・クイーン」登場！
11月21日（水）よりレッドロブスター5店舗にて数量限定販売**

レッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都品川区 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、2018年11月21日(水)より数量限定・店舗限定にて宮城県産の3年物の牡蠣「オイスター・クイーン」の販売を開始いたします。

【この大きさ・食べ応えは牡蠣好き必食！出会えたあなたはラッキー!?!】



通常の牡蠣よりも長く3年の月日をかけて大切に育成された真牡蠣、それが「オイスター・クイーン」。市場で出回ることには滅多にないと言われています。

「オイスター・クイーン」の産地・宮城県の三陸の海は、豊かな山々の栄養分を含んだミネラルたっぷりの湧き水が湾内に流れ込んでおり栄養満点。恵まれた環境の元、じっくりと時間を掛けて牡蠣の旨みが醸成されています。

今回、レッドロブスターでは5店舗（江ノ島店、上池台店、お台場店、北小岩店、上板橋店）のみで数量限定販売を行います。

「出会えること自体がラッキー！」、希少価値の高い「オイスター・クイーン」は濃厚な旨味とプリっとした大きく厚い身が特徴です。手のひらからこぼれそうな程の驚きの大きさ、口の中いっぱい広がる海の香り、その食べ応え。牡蠣好きにはたまらない幸福なひと時が待っています。“クイーン”の名にふさわしい牡蠣をぜひお楽しみ下さい。

<商品概要>

メニュー名：オイスター・クイーン 1ピース 880円（税抜）

<開催期間>

2018年11月21日（水）より販売開始 ※数量限定につき、在庫がなくなり次第販売終了いたします。

<実施店舗>

江ノ島店、上池台店、お台場店、北小岩店、上板橋店の5店舗限定

【シーフードレストラン レッドロブスター】とは

1968年アメリカで誕生し、2018年でブランド誕生50周年を迎えました。

レッドロブスター最大の武器は何といっても美味しいシーフードを使ったメニュー。カナダから直送される身の詰まったライブロブスター、様々な調理方法でお楽しみ頂けるオイスター、旨味たっぷりのクラブやシュリンプがその代表です。さらにジューシーなステーキ、ピザやパスタ、パエリアなどご家族やカップルなど老若男女を問わずお楽しみ頂けるメニューをバラエティ豊かにご用意しております。

【twitter】 @RedLobsterJapan

【facebook】 <http://www.facebook.com/redlobster.jp/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/

<本件に関するお問合せ先>

会 社 名	レッドロブスタージャパン株式会社
所 在 地	東京都品川区勝島1-3-49 加瀬ビル116 8階
担 当 者	企画広報 古川
連 絡 先	TEL:03-6451-1726 FAX:03-6451-1722 Mail:koho@redlobster.jp