



## RedLobster 30<sup>th</sup> Anniversary 30年目の奇跡！旬のロブスタープレゼント！

首都圏を中心に南は沖縄まで22店舗を展開しております、シーフードレストラン「レッドロブスター」は旬のライブロブスターをお楽しみ頂く、大人気企画「ロブスターフェスタ」を6月1日より開催いたします。

### 【ロブスターの旬、到来！】

ロブスターの名産地でもあるアメリカ・メイン州で、今年も春漁が解禁されました。今年は、水温・気温ともに非常に安定感があり、ロブスターの身のつき方・肉質など最高な出来になりました。お客様に提供されるロブスターは、天然ものをポンドごとに厳選し、週2回空輸で各店舗に送られます。

### 【1年の出来は春漁で決まります】

レッドロブスターで取り扱うロブスターは天然ものにこだわります。ロブスター漁は4月後半から6月にかけて解禁され、「ロブスターラップ」と呼ばれる仕掛けを海に沈め、行われます。ロブスターの品質は、その年の一番最初に行われる漁ですべての良し悪しが決まると言われており、春漁は重要な漁期となっています。今年には特に美味しいロブスターがたくさん獲れました。自信を持っておすすめ出来る、1年に1度の旬のロブスターをお楽しみください。

### 【とびっきりの美味しさをプレゼント】

とびっきり旬のロブスターを6月の週末にぜひとも楽しんで頂きたく、「ライブロブスター」をご注文のお客様全員にもれなくもう1尾プレゼントいたします。

身の旨み・身の凝縮感はエビ・カニとはまた異なった美味しさ。ぷっくりした爪にたっぷり詰まったロブスターミート、プリプリのおいしさがたまらないロブスターテール。一口食べれば、口の中いっぱい旨みが広がります。

一度食べたら、ロブスターの虜になること間違いなし。30年間愛されて続けてきたおいしさをぜひ旬の時期に体験してみたいかがでしょうか。

### 【ロブスタープレゼント 概要】

**対象期間:**2012年6月2・3日、9・10日、16・17日、23・24日、30日の全9日間(週末限定)

**内容:**ライブロブスター(R・M・Lのいずれのサイズでも可)をご注文頂くと、ライブロブスターRサイズ(スチームまたはオープン)をプレゼント。

#### 【レッドロブスターカードの会員のお客様は6月は毎日プレゼント】

ライブロブスターをご注文時に、レッドロブスターカードをご提示頂くと、平日でも上記のサービスを受けることが可能です。

#### レッドロブスターカードとは？

繰り返しチャージ(入金)して使えるお得なプリペイド式のカード。

面倒な手続きは一切不要で、お店ですぐに受け取ることが出来ます。

チャージするたびにポイントが貯まる、

支払いの度にもポイントが貯まる、お得なカードです。

チャージ&利用で最大10%のポイント付与。2011年3月より導入し、多くのお客様にご好評を頂いております。





今年は特に美味しい、日本上陸30周年を迎えたレッドロブスターが自信を持っておすすめする、旬のライブロブスター。おいしさの楽しみ方は様々です。レッドロブスターおすすめの食べ方3種類をご紹介します。



### 【ライブロブスター(スチーム)】

初めてライブロブスターを食べるお客様におすすめの調理法。ロブスター本来の素材の良さをダイレクトに感じる事が出来ます。一気に高温で蒸し上げ、旨みをぎゅっと閉じ込めます。コクが増すメルトバターやレモンを絞ってお召し上がりください。



### 【ライブロブスター(オープン)】

「甲殻類には目がない!」というお客様におすすめの調理法。甲殻類は殻と身の間に濃厚な旨みがあり、焼き上げると風味がより一層増します。



### スターシェフ×レッドロブスター 30年目のライブロブスター 【ライブロブスター-MUSASHI】

日本上陸30周年を迎えた今年しか味わえない特別なロブスター。満を持して登場した、「30年目のライブロブスター」です。東京スカイツリー展望デッキレストラン総料理長・牧村直哉氏がプロデュース。食べれば食べるほどクセになる、シャンピニオンカレーソースでお楽しみ頂けます。

そのほか、【ライブロブスターの豆板醬炒め】や【ライブロブスターのスパイス焼き】などもご用意。どれを選んで外れなしのおいしさです。ロブスターの旬の時期をお見逃しなく。この機会にぜひレッドロブスターへお越しください。

< 本件に関するお問い合わせ >

レッドロブスタージャパン株式会社 広報担当:古川詩野

TEL:03-5734-1466 FAX:03-5734-1467

E-mail:[furukawa@redlobster.jp](mailto:furukawa@redlobster.jp) HP:<http://www.redlobster.jp/>