



RedLobster 30th Anniversary

レッドロブスターで体感する本物のアメリカ！ アメリカンフェア 7月13日(金)～スタート！

シーフードレストラン「レッドロブスター」(代表取締役:大塚啓 本社:東京都渋谷区)は、2012年7月13日(金)より、アメリカ生まれのレッドロブスターだからこそ出来る、「アメリカンフェア」を開催いたします。

【レッドロブスターの本場・アメリカ生まれのフェア開催】

レッドロブスターは今年で日本上陸30周年、多くのお客様に愛され続けているブランドの理由のひとつは、アメリカンブランドとしての本格的な味を追求したアメリカン・シーフードメニューです。

この夏お送りする、「アメリカンフェア」は、お客様に本物を体験して頂きたい3つのこだわりを持って開催いたします。

1. 素材にこだわる

今回のフェア開催にあたって、米国ポテト協会、アラスカ・シーフードマーケティング協会、米国食肉輸出連合、アメリカ乳製品輸出協会などの歴史ある4つの協会にご協力を頂いております。各協会の基準をしっかりとクリアした、「安心・安全」な食材にこだわってアメリカの味をお届けいたします。

2. レシピにこだわる

レッドロブスターでご提供しているのは、アメリカンシーフードメニュー。ライブロブスターを始めとして、素材の扱い方、調理方法など、本場のレッドロブスターに習い、ひとつひとつこだわりのレシピで提供しております。

3. 店内の雰囲気こだわわる

レッドロブスターの店内は、本場アメリカのレッドロブスターをそのまま再現しております。賑やかなデカールや、グレンウッドという古木を使った温かみのある作り、古き良きアメリカの世界が広がります。



以上の3つのこだわりが揃って、レッドロブスターだからこそ出来る「100%アメリカ」を体験して頂くことが出来ます。



レッドロブスターらしいアメリカン・シーフードメニューをもっと体験して頂き、「100%アメリカ」を感じて頂くためのアメリカンフェア。各メニューをおいしさの秘密とともにご紹介いたします。



Bigアメリカンステーキ(400g)

これぞ「アメリカン」！食べ応えのあるビッグサイズのステーキが、さらにおいしくなって登場！心もお腹も大満足の味をお楽しみください。

【おいしさの秘密】

部位はミスジを使用しております。1頭から数百グラムしかとれない希少部位。脂身は少なく、うまみ成分が豊富で味が濃厚。肉質も軟らかく、ジューシーなステーキです。



ロブスターテール&アメリカンステーキ

本場・アメリカのレッドロブスターで大人気の「ロブスターテール」。ロブスターの旨みが非常に濃く感じられ、ロブスター好きにはたまらない部位と言われています。ステーキとの組み合わせは、まさに「アメリカン」！

【ステーキソースの秘密】

トマトを使い、ほど良い酸味と辛みが絶妙なバランスの「サルサソース」と玉ねぎとお醤油ベースの「ステーキソース」が味に奥行きを与えます。



ガンボスープ ポップ&チオリソー

アメリカ合衆国南部メキシコ湾岸一帯に浸透している料理であり、オクラと野菜、シーフードなどを煮込んだ、クセになるスープです。

多くのファンを虜にした、あのガンボスープが期間限定で復活します。

【クセになる秘密】

一口食べると、スパイシーさの中に奥深い味を感じられます。食べれば食べるほどやみつきに。プレートに添えてある、ポップコーンシュリンプとチオリソーは、ガンボスープと一緒に食べると新しい世界が広がる「ちよい足し」食材です。



**アラスカ産真鱈のソテー&ワイルドライス
シズリングスタイル**

100%天然のアラスカ産真鱈をバターソテーし、アメリカでヘルシー食材として人気の高いワイルドライスの上に。仕上げに、旨みをさらに引き立てるオリエンタル風味のバターソースをかけて食べる、「アメリカン！」な一品。

【熱々の秘密】

客席にお持ちしてからテーブルで仕上げのソースをお掛けします。シズル感を感じながら、あつあつをお召し上がりください。



アラスカ産タラバのココット・グラタン

身がぎっしり詰まったアラスカ産のタラバカニをトマト・ポテト・ブロッコリー・マカロニと一緒に、濃厚なアメリカーナ入りのホワイトソースで焼き上げた一品。ボリューム満点の「アメリカン」！ホックホクのポテトとトロ〜リチーズが味の決め手です。

【チーズの秘密】

今回使用するチーズは「モンレージャック」。アメリカでは4大チーズと呼ばれており、アメリカンスタイルの食事には欠かせない一品です。幅広い世代に親しまれており、とろ〜りとしてよく伸びるチーズの楽しさがいっぱいこのチーズです。

【レッドロブスター アメリカンフェア 実施概要】

期間：2012年7月13日（金）～8月31日（金）

提供メニュー：「ロブスターテール&アメリカンステーキ」

「Bigアメリカンステーキ(400g)」

「アラスカ産真鱈のソテー&ワイルドライス シズリングスタイル」

「アラスカ産タラバのココット・グラタン」

「ガンボスープ ポップ&チョリソー」

全5品

実施店舗：レッドロブスター全店

アメリカ生まれのシーフードレストラン・レッドロブスターがお送りするアメリカンフェア。この夏、レッドロブスターで「100%アメリカ」を体験してください。

＜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 HP: <http://www.redlobster.jp/>