

話題のビネガードリンク「美酢(ミチヨ)」とウーロン茶で作る「夏のフルーツビネガーティ」登場！

2021年7月6日（火）よりレッドロブスター17店舗にて

シーフードレストラン「レッドロブスター」では、この夏おすすめドリンクとして、100%果実発酵のお酢から作った「美酢(ミチヨ)」とウーロン茶を組み合わせたノンアルコールドリンク「フルーツビネガーティ」販売をいたします。おいしさを楽しみつつも、美容や健康が気になる方に…たっぷりの果実感とお酢の酸味がクセになります。ベースはざくろ酢とパイナップル酢の2種類をご用意いたしました。それぞれの異なった味わいをお楽しみ下さい。

レッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都渋谷区 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」では、2021年7月6日(火)より夏のおすすめドリンクとして、100%果実発酵のお酢から作られたビネガードリンク「美酢(ミチヨ)」にウーロン茶を組み合わせたノンアルコールドリンク「フルーツビネガーティ」2種の販売をいたします。



「美酢(ミチヨ)」はCJ FOODS JAPAN株式会社（本社：東京都港区 代表：林 暲逸）が販売している、100%果実発酵のお酢から作った果実の美味しさを楽しむことの出来るビネガードリンクです。果汁をそのまま発酵させているため、豊富な天然果実のマイルドな味が感じられ、フルーティーでまろやかなお酢を楽しんで頂くことが出来ます。

- ビューティビネガーティ 550円(税込605円)



ビューティビネガーティ

美容効果が高いとされるざくろを使ったビネガーティ。ざくろの甘味とお酢の酸味が程良いハーモニーを奏でます。

- オリエンタルパインティ 550円(税込605円)



オリエンタルパインティ

食物繊維やビタミンが豊富なパイナップルとベリー＆レモンで仕上げたビネガーティ。甘酸っぱい夏の味がGOOD。

また、同時期に実施いたします海老尽くしの「夏のシュリンプカーニバル」メニューと合わせてお楽しみ頂くのもオススメです。



ガーリックシュリンプ20とオリエンタルバインティ



シュリンプエスニックフォーとビューティビネガーティ

この夏オススメのフルーツビネガードリンクをレッドロブスターのお食事と共に楽しみ下さい。

＜販売期間＞

2019年7月6日（火）～9月中旬（予定） ※在庫状況により早期終了の可能性がございます。

＜実施店舗＞

- ・ 東京都：練馬関町店、上板橋店、武蔵野関前店、北小岩店、上池台店、多摩境店、お台場店
- ・ 神奈川県：江ノ島店、新本牧店、大和店、東戸塚店、逗子店
- ・ 千葉県：新松戸店、みつわ台店、舞浜イクスピアリ店
- ・ 埼玉県：川口店
- ・ 山梨県：甲府店

計 17店舗

※名古屋港ガーデンピア店・ユニバーサル・シティウォーク大阪店・ハウステンボス店・沖縄北谷店では未実施となります。

新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みについて新型コロナウイルス感染拡大防止への取り組みについて
レッドロブスターでは、お客様に安全な環境で安心してお食事をして頂くために、そして従業員に安心して働いてもらうために「安心・安全」を確保するための様々な取り組みを行っております。

店舗営業に関するお知らせ、感染拡大防止への取り組みに関しては下記をご確認ください。

【新型コロナウイルス感染拡大防止策について】

<http://www.redlobster.jp/covid19>

【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、1982年に日本に上陸したシーフードレストランチェーン。

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。

レッドロブスタージャパン株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/32855

＜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 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-1-5 RLビル

担 当 ブランドマーケティング部

連 絡 先 TEL:03-6451-1726 FAX:03-6451-1722

Mail:koho@redlobster.jp