

見た目より中身で勝負！深海に生息する幻のカニ「ディープシークラブ」

2021年9月1日(水)よりレッドロブスター10店舗にて限定販売開始

シーフードレストラン「レッドロブスター」では、2021年9月1日(水)より、“幻のカニ”と呼ばれる「ディープシークラブ」の販売を開始いたします。見た目の色はあまり良くはありませんが、中身はタラバガニとズワイガニのハイブリッドかのように絶品です。他ではなかなかお目にかかれない、レア度高めなカニをお楽しみ下さい。

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9月1日(水)より、限定店舗にて「ディープシークラブ」の販売をいたします。



「ディープシークラブ」とは？

南大西洋の深海600～1,000mに生息しているカニです。色味が一般的なカニと異なるのは、深海におり陽の光を浴びることがないためです。見た目から敬遠されがちですが、カニ好きなら試して損はありません！「幻のカニ」とも呼ばれ、他ではなかなかお目にかかれないレア度高めのカニです。

「見た目より中身で勝負」、見た目では分からないこの美味しさは驚きと感動を与えてくれます。タラバガニの食べ応えとズワイガニの繊細な甘みを兼ね備えたかのような、いわば「カニのハイブリッド」。ジューシーな味わいをお楽しみ下さい。



ディープシークラブ(500g) 3,690円(税込4,059円)

「ディープシークラブ」販売概要

＜商品名＞

ディープシークラブ(500g) 3,690円(税込4,059円)

＜販売開始日時＞

2021年9月1日（水）より販売開始

＜実施店舗＞

＜実施店舗＞

- ・東京都：練馬関町店、多摩境店、北小岩店
- ・神奈川県：江ノ島店、逗子店、新本牧店、大和店、東戸塚店
- ・千葉県：新松戸店
- ・埼玉県：川口店

計10店舗

【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