

北海道生まれ 津軽海峡外海育ちの極上の生牡蠣をご堪能あれ！ 「北海道知内産COLDオイスター」

2021年10月15日(金)より首都圏のレッドロブスター13店舗を中心に数量限定販売

シーフードレストラン「レッドロブスター」では2021年10月15日(金)より「北海道知内産COLDオイスター（生牡蠣）」の販売を開始いたします。

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10月15日(金)より首都圏のレッドロブスター13店舗を中心として、北海道知内産COLDオイスター（生牡蠣）の販売を開始いたします。

レッドロブスターでも人気の「COLDオイスター」。季節や時期によって産地を変えながら、一年中楽しめると人気です。

今回は通常販売メニュー以外もお楽しみ頂けるように、数量限定ではございますが北海道知内産の牡蠣をご用意させて頂きました。お得に食べ比べが出来るセットメニューも同時にご用意しております。



本写真左側に写るのが「北海道知内産」。粒の大きさや身入りの良さは抜群です！

● 「北海道知内産COLDオイスター」について

今回扱う牡蠣の産地である「北海道知内町」は北海道道南地方に位置し、青函トンネルの出入口の町としても知られています。寒流と暖流が入り混じる津軽海峡に面しており、豊かな漁業資源に恵まれています。今回販売させて頂くこちらの牡蠣は国内で唯一の外海で養殖されています。北海道の厳しい寒さや津軽海峡の速い海流の中で育った牡蠣は旨味もたっぷりで食べ応えも抜群！牡蠣好きの方にはぜひお試し頂きたい一品です。

＜メニュー詳細＞

・ COLDオイスター（生牡蠣）食べ比べセット 2ピース 1,090円（税込1,199円）

北海道知内産の生牡蠣と季節や時期で変わる国産生牡蠣のスペシャルな食べ比べセットです。

・北海道知内産COLDオイスター（生牡蠣） 1ピース 690円（税込759円）

全国的にも珍しい外海での養殖で育ち、津軽海峡の速い海流の中で揉まれながら、知内川の雪解け水の恵みをたっぷりと受けて旨味は抜群です。

＜販売開始日＞

2021年10月15日（金）

※数量限定につき在庫無くなり次第販売終了いたします。

＜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、逗子店
- ・千葉県：みつわ台店
- ・埼玉県：川口店

【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や、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