PRESS RELEASE

報道関係各位

レッドロブスタージャパン株式会社

食欲の秋到来！今年もこの季節がやってきた！とことん牡蠣を楽しむお祭り「オイスターパレード」

2021年9月15日(水)よりレッドロブスター全店で販売開始

シーフードレストラン「レッドロブスター」では、2021年9月15日（水）より、浜焼き風に仕上げた牡蠣を盛り合わせた一皿「オイスターパレード」（12ピース）を販売いたします。本メニューは昨年同時期に非常に人気を博したメニューであり、再販のリクエストが大変多いメニューでございます。このようなご時世ではありますが、少しでもお客様に元気になって頂くため、お客様からのリクエストにお応えするため、価格・量も以前のままにご提供をさせて頂きます。

レッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都品川区　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15日（水）より浜焼き風の牡蠣を盛り合わせた一皿「オイスターパレード」（12ピース）を販売いたします。

本メニューは2020年9月・2021年3月に実施させて頂き、多くのお客様に大変ご支持を頂いたメニューでございます。
牡蠣がパレードをしているかのような賑やかな見た目から「オイスターパレード」と名付けられた一皿は、12ピースの牡蠣を盛り合わせ、6種類の食べ方で楽しむ浜焼き風のオイスタープレートです。
過去2回ともにレッドロブスター全店で実施し、限定10万粒での実施にも関わらず、おおよそ1か月で完売。本メニューをきっかけに初めてレッドロブスターのご来店頂いたお客様や、実施期間中に何度も足を運んで頂いたお客様が続出する大ヒットメニューとなりました。
本メニュー終了後も多くのお客様から「あのメニューは今年は実施しないの？」「またぜひ販売して欲しい！」など多くのお声を頂いておりました。
明るいニュースが少ないこんな時だからこそ。お客様のご期待・ご要望にお応えして本メニューの販売を決定いたしました。シンプルに「おいしいものを楽しくお召し上がり頂きたい」と考えております。

レッドロブスターがおすすめする「オイスターパレード」の楽しみ方は全部で6種類ございます。

- 【TASTE1】牡蠣本来の旨味を全身で受け止める！「まずはそのまま！」

程よい磯の香りとオイスターの旨味をダイレクトに楽しむなら「そのまま」がおすすめ。海の味わいが口いっぱいに広がります。

- 【TASTE2】鉄板の組み合わせ！「レモンを搾って」

「牡蠣×レモン」の組み合わせは言わずもがなゴールデンコンビと言っても過言ではありません。

- 【TASTE3】浜焼き風と言えば「ゆず醤油」

レッドロブスターで浜焼き風の牡蠣を食べるなら、こちらは欠かせない定番の「ゆず醤油」。爽やかなゆずの風味が良い仕事、してます。

- 【TASTE4】すりおろし玉ねぎがたっぷり入って濃厚な「和風玉ねぎソース」

牡蠣の濃厚な味に負けない、玉ねぎをふんだんに使ったソースで食べ応えアップ。

- 【TASTE5】辛党必見！牡蠣にも刺激を！「シラチャーソース」

ピリ辛万能調味料としておなじみのこちらのソースは牡蠣との相性もバッチリです。

- 【TASTE6】シャキシャキ食感が楽しい「イタリアン野菜のマリネソース」

彩り豊かな野菜のマリネでさっぱりと！箸休めとしてそのまま食べても美味しくお召し上がり頂けます。

それぞれをMIXするも良し、新たな楽しみ方・食べ方を見つけるも良し！お客様のお好み・お気に入りを見つけて頂ければ幸いです。

多くの方に美味しい牡蠣をご堪能頂きたく、価格はグランドメニューの「オイスターの浜焼き風（5ピース）」と同じ価格＝1,590円（税込1,749円）でご提供いたします（※舞浜イクスピアリ店・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・ハウステンボス店は価格が異なります）。
5ピースの価格で12ピースの牡蠣をお楽しみ頂ける、牡蠣好きにはたまらないメニューとなっております。

＜ご提供メニュー＞
・「オイスターパレード」1,590円(税込1,749円）

＜開催期間＞
2021年9月15日（水）～　※在庫がな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、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
・愛知県：名古屋港ガーデンピア店
・大阪府：ユニバーサル・シティウォーク大阪店
・長崎県：ハウステンボス店
・沖縄県：沖縄北谷店

【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