

# レッドロブスター初のスープ監修！レンジですぐ美味しい！「ロブスターのビスク」「クラムチャウダー」で手軽に家demoレッドロブスター！

2021年10月12日(火)より一部コンビニエンスストアにて販売開始

シーフードレストラン「レッドロブスター」は2021年10月12日(火)より販売の【三ツ星カップ食堂】の新シリーズ「ロブスターのビスク」と「クラムチャウダー」の監修を務めました。トーヨーコーポレーション社とのコラボレーション商品であり、初のスープ監修でございます。

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」は、株式会社トーヨーコーポレーション（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：熊谷 聡）が2021年10月12日(火)より販売する新商品「ロブスターのビスク」「クラムチャウダー」の監修を務めました。



- 「レッドロブスター」監修の味をカップでお気軽に！

今回のコラボレーションに当たってこだわったのは「レッドロブスターの雰囲気を感じられる本格的な味わいのスープ」を作ることでした。それを実現するにあたって、素材や味わいの細やかな調整を行い、何度も試行錯誤を重ねて本製品の完成に至っております。

コロナ禍でご自宅でお食事を召し上がる機会が増えている方が多い中で、本商品を通してレッドロブスターの雰囲気を少しでもお楽しみ頂けたら幸いです。

今回発売する2種類のスープのご紹介をいたします。

- ロブスターのビスク 298円（税込328円）



ロブスターの本場であるカナダ産ロブスターのエキスを使用。ロブスターの芳醇な香りと旨味がぎゅっと濃縮された味わいに、野菜の旨味とコクが溶け込み、濃厚さが広がるクリーミーでなめらかなビスクに仕上げました。“ロブスター”の美味しさがぎゅっと詰まったビスクは何度も飲みたくなる逸品です。

- クラムチャウダー 298円（税込328円）



あさりとホタテの2種類のエキスを使用（※）し、魚介の旨味をぎゅっと詰め込んだ味わいに仕立てました。具材には本場・アメリカ産オーシャンクラム（二枚貝）を使用。さらにダイスカットのじゃがいも、玉ねぎを加えました。濃厚でも飲みやすい味わいと、ゴロゴロ入った具材がおいしい贅沢なクラムチャウダーです。

（※）あさりとホタテのエキスを含んだスープベースを使用しています。

レッドロブスターの雰囲気を感じられるスープをご自宅でもお気軽に！家demoレッドロブスターをお楽しみ下さい。

---

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](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/32855)

---

<本商品に関するお問い合わせ>

株式会社トヨーコーポレーション お客様相談室 0120-633-086（平日9:30～17:00）

メールでのお問い合わせ：tycinfo@toyocorporation.co.jp

<レッドロブスターブランド・店舗に関してのお問合せ先>

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