

世界のシーフード料理が日本に上陸！～JAPAN×WORLD～ | 北米 / 南米 / アジア ならではの個性的かつ・オリジナリティあふれる料理を提供

世界720店舗のNO.1シーフードレストラン「レッドロブスター」シーフード料理の世界ツアーを開催

世界No.1シーフードレストラン「レッドロブスター」を運営する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 以下：レッドロブスタージャパン）は、2022年6月7日（火）よりフェアメニュー

「JAPAN×WORLD」を開催いたします。JAPAN×WORLDは、国内で海外料理需要が拡大する点を踏まえ、海外の「レッドロブスター」とのコラボメニューをご提供いたします。

「世界のレッドロブスター、ここに集結！」をテーマとし、世界のレッドロブスターメニューをコロナ関係なく堪能できるフェアとなります。1968年、たった1店舗からスタートした小さなシーフードレストランはアメリカを飛び出して日本へ進出。それを皮切りに世界へ展開していき、今では720店舗を誇る世界でNO.1シーフードレストランです。実は同じレッドロブスターと言っても、その国・土地ならではのオリジナリティが反映されたメニューが数多く存在します。今回はその中でも個性的で、人気のメニューとコラボレーションし、ジャパンアレンジを加えてご提供いたします。日本にいながらにして世界のレッドロブスターの味を体験出来る、“ロブツアー”をお楽しみ下さい。

● コラボレーションメニュー

■ワッフルロブスター（北米エリア）

価格：1,590円（税込1,749円）

レッドロブスター界で賛否両論を巻き起こした本メニューが日本でも満を持して登場です！北米と言えば！の甘～いメイプル風味のシロップをたっぷりかけて楽しむ「ロブスター×ワッフル」の相性はいかに…より味わいをリッチにする罪深きバターも添えて。驚きのコンビネーションをお楽しみください！



■シュリンプパイシートマトスープ（南米エリア）

価格：890円(税込979円)

海から山、そしてジャングルやガラパゴス諸島など自然のバラエティに富んだ南米エリア。こちらのスープもパイン・マンゴー・パクチー・サルサなどのバラエティ豊かな素材が絶妙なハーモニーを奏でています。辛さが



クセになる、具沢山で満足度が高い“食べる冷製スープ”に仕上げました。

■ムール貝のガーリックマサラグリル（東南アジアエリア）

価格：1,390円(税込1,529円)

多くの場所が1年を通して高温多湿で蒸し暑い東南アジア。こちらのエリアでは蒸し暑さを吹き飛ばすようなシャキッとする味わいのお料理が人気です。たっぷりのムール貝とシータイガーをガーリック&スパイスを使ってグリルしました。魚介の旨味がたっぷりのスープで食べるパスタを付け合わせにどうぞ！



■シュリンプトリオ（東アジアエリア）

価格：2,590円(税込2,849円)

海老好きが多い東アジアエリアでは海老を使ったお料理が人気です。「シュリンプトリオ」（チリシュリンプ、シュリンプフライwithラクサソース、デビルドエッグ）は天然シータイガーの“チリシュリンプ”、ラ



クサ風ソースにたっぷりつけて食べる“シュリンプフリット”、五香粉を使って仕上げたデビルドエッグの3種類を盛り合わせました。

• レッドロブスター歴史 / 40周年について

1968年、アメリカ、フロリダ州レイクランドに第1号店をオープン。現在ではアメリカ国内700店舗を有し、NO.1シーフードレストランとしてお客様に愛されるレストランとなりました。また、日本では、1982年にジャスコ株式会社（現在：イオン株式会社）が、アメリカのゼネラル・ミルズ子会社のレッドロブスターと業務提携し、日本、六本木に1号店をオープン。翌年1983年、江の島に2号店をオープン。1号店である六本木店が閉店後、レッドロブスター店舗では最も歴史が長い店舗となります。現在は日本全国20店舗を展開しており、2022年で日本上陸40周年を迎えます。

