

アメリカンメニュー×地方厳選食材のコラボレーション！～ JAPAN×USA～ 第2弾

愛媛・山梨・長崎などの厳選食材を、アメリカ700店舗のレッドロブスターがダイナミックなメニューへ変身させる！

世界で720店舗展開する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、フェアメニュー「JAPAN×USA」を2022年9月6日よりスタートいたします。JAPAN×USAは、国内の都道府県ごととの厳選された食材が、アメリカのダイナミックなメニューに変身するフェアメニューになります。



【キャンペーン概要】

日本各地の厳選食材とアメリカンメニューのコラボレーションフェアとなります。レッドロブスターは1968年にアメリカ、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、世界NO.1シーフードレストランとなりました。

今回ご紹介するフェア「JAPAN×USA」は、日本の各地方が誇るブランド食材を使い、食材の良さを残したうえで、レッドロブスターならではのアメリカのダイナミックな料理に変身させました。掛け合わせから生み出され、発見された新たな美味しさをお楽しみ下さい。

● JAPAN×USAメニュー 一覧

モンスターシューター（愛媛県産 岩牡蠣 × 「オイスターシューター」）

価格：1,590円（税込1,749円）

オイスターシューターの定義も見た目も想像を超えたモンスター、召喚！思わず写真を撮りたくなるようなインパクト大の岩牡蠣をシューター仕立てでご用意いたしました。お好みの大きさに切り分けて個性豊かなソースとともに楽しみ下さい。



シューター用ソース：冠地どり（大分）の生ハムタルタルソース、ひよこ豆のスイートチリソース、瀬戸内レモン農園「レモスコ」（広島県）

※「モンスターシューター」は、舞浜イクスピアリ店では取り扱いがございません。

富士のポキ・タコス（山梨県産 サーモン × 「ポキ・タコス」）

価格：1,690円（税込1,859円）

「富士の介」サーモン、アボカド、トマトを使ったポキをパリパフ食感のトルティーヤで包んだボリュームミーなタコス。豪快に手づかみで食べるのがアメリカ流！また、ライムを絞ることで「富士の介」サーモンの甘みが際立ち2度楽しめる！



「富士の介」・・・マス類の中でも最高級とされる「キングサーモン」と山梨県で生産量ナンバーワンの養殖に適した「ニジマス」を交配し開発した、山梨オリジナルの魚です。

ハッピー♡フライドマッシュルーム（長崎県産しいたけ、北海道 猿払産ホタテ × 「マッシュルームのフライ」）

価格：1,390円（税込1,529円）

旨味たっぷりで贅沢な肉厚感のしいたけをさっくり衣でふんわりと仕上げました。芳醇な香りが広がり、「しあわせ」気分になります。北海道産ホタテフライとの食感の違いも楽しい一品です。バターミルクランチソースとの相性も◎！



「しあわせしいたけ」・・・九州では唯一の特別な品種。雲仙山麓の綺麗な水で育った通常の2倍の重量がある肉厚の生椎茸。旨味成分たっぷりで贅沢な肉厚感を楽しめる。

チキンオーバーライス（愛知県産 鶏肉 × 「チキンオーバーライス」）

価格：2,890円（税込3,179円）

スパイスを効かせ Grill した「名古屋コーチン」をか の有名なヨシダソースで仕上げ、たっぷりの野菜とともにオンザライス！一口、もう一口と、どんどん進む甘辛い味わいがクセになります。 ※2～3名様用



「名古屋コーチン」・・・名古屋コーチンは、ブロイラーの約3倍の日数をかけじっくりと育て、また、十分に運動をさせることで、鶏肉本来の旨みが凝集されています。

• 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。

