

食欲の秋到来！国産ブランド食材を贅沢に使用したメニュー3品をご用意“DELICIOUSJAPAN(デリシャスジャパン) -AUTUMN-“

10月1日（水）よりレッドロブスター全店にて発売開始！

アメリカ発祥の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は、10月1日(水)より、年間フェアメニュー「DELICIOUS JAPAN（デリシャスジャパン）」の第3弾となる「DELICIOUS JAPAN -AUTUMN-」を全店舗にて販売いたします。

第3弾となる今回は北海道産“トキシラス”をテーマに展開して参ります。希少性の高いブランド鮭として有名な“トキシラス”の食材の良さを活かし、カルパッチョやフリット、寿司など個性豊かなラインナップをご用意いたしました。



DELICIOUS JAPAN 秋編のメニュー3品

- 「DELICIOUS JAPAN（デリシャスジャパン）」とは？

「DELICIOUS JAPAN」フェアは、年4回、四季ごとに“日本のブランド食材”を使用した限定メニューを展開するシリーズフェアです。

豊かな自然に恵まれ、美しい四季を感じられる日本では、海・山問わず多彩な食材が育まれています。中でも“品質が高く、こだわりが詰まった”ブランド食材は、グルメ好きの心を惹きつけてやみません。本フェアでは、そうした“唯一無二”の食材を通じて、日本のブランド食材の魅力を反映させながら季節感と共にレッドロブスターのエッセンスを加えて表現して参りました。

今回は第1弾春編、第2弾夏編に続き秋編の展開でございます。

【キャンペーン概要】

キャンペーン名：DELICIOUS JAPAN -AUTUMN-

開催店舗：レッドロブスター全20店舗

開始日程：2025年10月1日（水）

※在庫に限りがあるため、なくなり次第終了となります。

• フェアメニューご紹介



時を知らぬ鮭のSUSHI

時を知らぬ鮭のSUSHI

価格：2,390円（税込2,629円）

たっぷりのトキシラズに昆布だしと醤油で味付けをし、寿司仕立てに。

とびっこのプチプチ感とディルの爽快感な香りをスパイシーマヨソースとご一緒にどうぞ！

【使用ブランド食材】北海道産 トキシラズ



時不知のカルパッチョ

時不知のカルパッチョ

価格：1,690円（税込1,859円）

脂と旨味がたっぷりの北海道産トキシラズと鮮やかなビーツを合わせたカルパッチョ。特製味噌ホイップのまろやかな風味に、香ばしいアーモンドがアクセントを添えます。

【使用ブランド食材】北海道産 トキシラズ



トキシラズの極上レアフリット

トキシラズの極上レアフリット

価格：1,990円（税込2,189円）

北海道産トキシラズを外は香ばしく、中はレアに仕上げたフリット。

とろけるような柔らかさとジューシーな旨味を最大限に引き出した一品です。

【使用ブランド食材】北海道産 トキシラズ

• 【使用食材「北海道産 トキシラズ」について】

通常の鮭の旬は秋ですが、トキシラズは春～初夏にかけて獲れる希少性の高いブランド鮭として有名です。名前の由来は「秋が旬なはずなのに“時を知らず”に獲れる鮭」という意味で「時不知（トキシラズ）」と呼ばれます。脂のりが非常によく、身はふっくらと柔らかで口に広がる濃厚な旨味と上品な甘みが特徴的でどのような調理法でも素材の良さが引き立ちます。