

1990年代のレッドロブスターへタイムスリップ！当時の“サメ料理”と、“ロブスター寿司”を再現
サメ肉は鳥胸肉と比べて、脂質は1/12※1！高タンパク低カロリーなサメ肉がヘルシー食材として注目
「REDLOBSTER QUEST ~History of 40th menu~」90's編 4月12日より開始

【試食可能】<場所>お台場店、江ノ島店、舞浜店 <日時>4月13日(木)～2022年4月27日(水)

全米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4月12日（火）より「REDLOBSTER QUEST ~History of 40th menu~」1990年代編のフェアを開催いたします。



「REDLOBSTER QUEST ~History of 40th menu~」90's編は、レッドロブスターが日本に上陸してから10年の月日が経過した「1990年代」のメニューを復刻させました。大胆かつ、日本のレストランに衝撃を与えたレッドロブスターのメニューの中から、特に日本で馴染みが無く、新たな風を吹かせ、話題になった「サメのフライ～スパイシージョーズフリッター～」と「ロブスターのSUSHI」の2品を価格はそのまま、味も見た目も当時に近い形で再現いたしました。

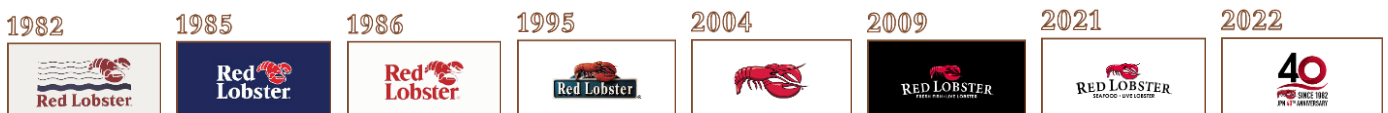
※1 出典：日本食品分析センター（サメ肉）、日本食品標準成分表（鶏むね肉）

「REDLOBSTER QUEST ~History of 40th menu~」の概要

レッドロブスターの日本上陸から40年が経過致しました。「REDLOBSTER QUEST ~History of 40th menu~」は、40周年を記念し、歴史の中で販売してきたメニューを10年単位で区切り、その中で選りすぐりのものを再現する、全4回で展開する予定のフェアでございます。「レッドロブスターでしか出来ない体験」や「レッドロブスターならではのメニュー」を探求してきた歴史の一端を体験して頂きます。第1弾「80's」はレッドロブスターが日本に上陸した「1980年代」のメニューの中から、「ワコのフライ」「スパイシーロブスター シンガポール風」の2品を再現しご紹介いたしました。今回の第2弾「90's」では「1990年代」に話題になったメニューの中から2品を再現いたします。

今後も、第3弾に2000年代、第4弾に2010年代の話題になったメニューを復活いたします。

レッドロブスターの歴史：http://www.redlobster.jp/redlobster_40th



サメのフライ ～ スパイシージョーズフリッター ～

1990年代後半



商品名：サメのフライ ～ スパイシージョーズフリッター ～

価格：580 円 (税込 638 円)

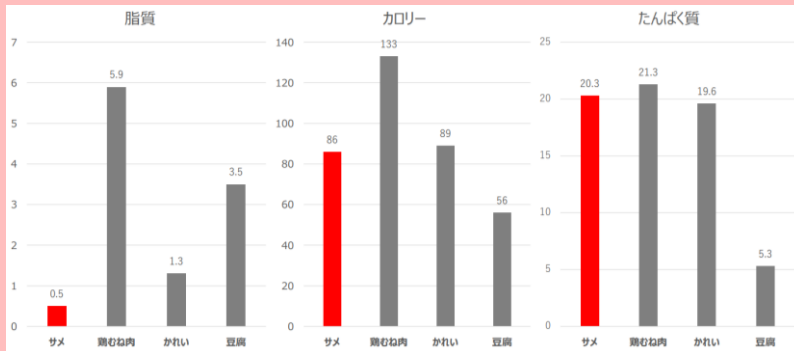
詳細：

世間をざわつかせた衝撃的なメニュー。臭みがなく柔らかい上に小骨が無い「ピーチシャーク」をクミン、チリ、コリアンダー、ターメリックなど 13 種類のスパイスで味付けをしサクッと揚げました。※1990 年ではブルーシャークを使用



REDLOBSTER コラム | ピーチシャーク

サメ肉は、鳥の胸肉と比べて、脂質は 1/12！カロリーは 3/5！タンパク質も同じくらい摂取可能！



出典：日本食品分析センター(サメ)、日本食品標準成分表(鶏むね肉、かれい、豆腐)

▼当時のメニュー

**スパイシー
ジョーズフリッター**
SPICY SHARK FRITTER WITH
SWEET CHILL SAUCE

ブルーシャークを、クミン、チリ、コリアンダー、ターメリックなど13種類のスパイスで味付けをし、サクッと揚げました。甘辛いスイートチリソースでどうぞ！

¥580



ロブスターの SUSHI

1990年代前半



商品名：ロブスターの SUSHI

価格：1,200 円(税込 1,320 円)

詳細：

「アメリカン・スシ」をレッドロブスター流にアレンジ！当時の「日本のお寿司」の常識を打ち破ったメニューとして話題に。ロブスター・アボカド・トマト・卵を使い、ワサビマヨネーズソースでアクセントを付けた、ボリューム感のあるカリフォルニアアーティストのお寿司です。

▼当時のメニュー



ロブスターのSUSHI
LOBSTER SUSHI
2019年のロブスターを数多く使った逸品。フレッシュなアボカドと卵のサンドにワサビマヨネーズソースを付けて仕上げた、ボリューム感のあるカリフォルニアアーティストのお寿司です。(にぎり新刊限定)
¥1,200



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。



メディア様向け 試食について

メディア様に、本キャンペーンメニューの試食をご案内させていただきます。下記、期間内であれば貴媒体のご都合に合わせてご来店いただけますと幸いです。

日時：2022年4月13日（木）～2022年4月27日（水） ※土・日は対象外
14:00～17:00 の中で1時間

会場：レッドロブスターお台場店（〒135-0091 港区台場 1-7-1 アクアシティ6F）
レッドロブスター江ノ島店（〒251-0035 神奈川県藤沢市片瀬海岸 3丁目 2 2-1 9）
レッドロブスター 舞浜イクスピアリ店（〒279-0031 千葉県浦安市舞浜 1-4 イクスピアリ 3F）

試食の流れ：

- ① 下記、試食申請フォームよりご希望の店舗とご来店希望日時をご記入ください。
(店舗の営業状況によりご希望日程の変更をお願いする場合がございますのでご了承下さい。)
- ② 事前に申請いただいた店舗と日時に合わせてご来店をお願いいたします。
- ③ エントランスにてスタッフにお名刺をお渡し下さい。その後お席にご案内いたします。
- ④ キャンペーンメニューの「サメのフライ～スパイシージョーズフリッター～」と「ロブスターのSUSHI」を提供させていただきます。

【試食申請フォーム】

<https://onl.la/7pmBray>

※参加希望日時の2日前までにご予約をお願いいたします。



関連サイト

最新情報は、随時SNSアカウントから発信しております。ぜひチェックしてください。

【レッドロブスタージャパン公式】：<http://www.redlobster.jp/>

【レッドロブスタージャパン公式Twitter】：<https://twitter.com/RedLobsterJapan>

【レッドロブスタージャパン公式Instagram】：https://www.instagram.com/redlobsterjapan_official/?hl=ja

企業概要

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、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。