

報道関係者 各位

レッドロブスターで産直食材 三陸の幸を食べつくす
2月2日「フィッシャーマン テーブル」フェアスタート
宮城県 × レッドロブスター = おいしいものは東北にある

株式会社セリュックスホールディングスのグループ会社でもあるレッドロブスタージャパン株式会社（本社：東京都港区 代表：大塚啓）は、2016年2月2日（火）より東北の食材をテーマにした「フィッシャーマン テーブル」フェアをレッドロブスターにて販売を開始致します。（一部の店舗を除く）

美味しいものは東北にある 「フィッシャーマン テーブル」フェア

世界中のシーフードを扱うレッドロブスターが今回注目したのは世界三大漁場の海「三陸」入り込んだ海岸が作る複雑な海流と海に突き出たブナ原生林も残る美しい東北の森が、栄養たっぷりの水を海に注ぎ「安全・安心」で健康な魚貝と海の幸を育てています。

その三陸沿いの宮城県石巻市に、震災後初の水産加工工場*が完成しました。毎日のように獲れたての魚貝が水揚げされ最新技術を使い鮮度キープした新鮮な魚貝がお店へ配送されています。

レッドロブスターでは、この三陸で獲れた魚貝を、世界のシーフードと合わせてオリジナルレシピでご紹介することにしました。

「美味しいものは東北にある」

Respect TOHOKU, Respect Fisherman

2016年、レッドロブスターの新たなチャレンジにご期待ください。

※ グループ会社 株式会社石巻フーズは、「石巻をISHINOMAKIへ」をスローガンに水産加工工場を設立、宮城県において東北大震災後、初めて民間企業による食品加工工場、世界三大漁場の海「三陸」の豊富な水産資源を加工して全国へ出荷していきます。

メニュー紹介

三陸産 オイスターのアヒージョ 980円（税込）
絶妙な火入れ加減の新鮮な牡蠣、熱々のガーリックオイルにはバケットを浸してお召し上がり下さい。

三陸産 チボトレフィッシュ&チップス 780円（税込）
最高の環境で育った三陸産タラで作ったフィッシュ&チップス。スパイシーな衣にたっぷりタルタルソースをつけてお召し上がり下さい。

フィッシャーマンプレート 3,280円（税込）
石巻からやってきた銀鮭のグリルを魚貝の旨みがたっぷり染み込んだピラフに乗せて、ガーリックバターで焼き上げた帆立、シュリンプフライと一緒に贅沢なプレートに仕上げました。

三陸産 フライドオイスター 880円（税込）
生でも食べられるほど新鮮な三陸産牡蠣に軽く衣をつけてフライで仕上げました。

石巻発 銀鮭と帆立の西京クリームパスタ 1,680円（税込）
サーモンを大きめにカットし、帆立、マッシュルームと一緒に西京味噌を使ったクリームベースの Pasta に仕上げました。

石巻発 銀鮭のカルトトッチョ 1,480円（税込）
銀鮭を香草とトマトやパプリカと一緒に包み焼きにしました。

三陸産 シーフードたっぷりのピヤベース【オジャライス付】 3,280円（税込）
具たくさんの特製ピヤベース、魚貝の旨みを存分に楽しめます。最後にライスを入れて「オジャライス」に

【企画概要】

企画名：三陸の幸を食べつくそう!! フィッシャーマンテーブル

期 間：2016年2月2日（火）～5月中旬（予定）

※食材の仕入れにより、予告なく終了する場合がございます。

対象店舗：レッドロブスター各店舗（沖縄、長崎エリアを除く）

ホームページ：http://www.redlobster.jp/

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社セリュックスホールディングス 企画広報部 大沢，中村

TEL：03-5418-7561 E-mail：koho@celux.co.jp



三陸産 オイスターのアヒージョ



三陸産 チボトレフィッシュ&チップス



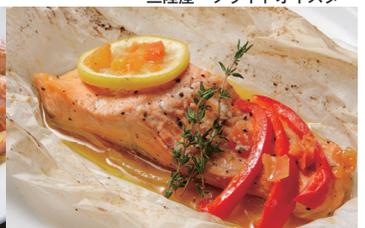
フィッシャーマンプレート



三陸産 フライドオイスター



石巻発 銀鮭と帆立の西京クリームパスタ



石巻発 銀鮭のカルトトッチョ



三陸産 シーフードたっぷりのピヤベース【オジャライス付】