



報道関係者各位



株式会社レインズインターナショナル
〒106-0032 港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
広報 TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

たまの"お得な贅沢"に。和牛300gで1,980円?!

旨い和牛は塩であま味を引き出す
和牛塩ハンバーグ 1,980円
100% (税込2,079円)

5/26(水)~期間限定、レッドロブスター全店で。

~ 旨いハンバーグは、塩・胡椒だけで食べる ~

株式会社レインズインターナショナル(本社:東京都港区・代表取締役社長 西山知義)では「レッドロブスター」において、5/26(水)~期間限定で、和牛を100%使用した300g『和牛塩ハンバーグ』を販売致します。

レッドロブスターでは、今年2月に400gの「ビッグサプライズステーキ」(ライス付税込1,680円 フェア価格)の販売を開始。その味・ボリューム・価格から一気に人気商品となり、一時販売休止になる程ご好評を頂きました。未だ消費者の節約傾向は続いている様ですが、昨今言われている“節約疲れ”から「たまには贅沢をしたい」「でもお得に贅沢したい」と考える方が、実際に増えて来ているのではないのでしょうか。

そして今回、満を持して『和牛塩ハンバーグ』を5/26(水)~スタート。こちらのハンバーグは何と和牛100%!しかも300gのビッグサイズです。レッドロブスターの料理長が、見た事も味わった事もない最高のハンバーグを作る為、世界中の牛肉から素材を選びすぐり、辿り着いたのがこの和牛。使用する部位から肉の挽き方、赤身と牛脂の配合まで一貫してこだわりました。そして、和牛最大の持ち味である「肉のなめらかさ」と「上質な脂の旨味」を味わって頂く為に、“塩味”でご提供。別名「料理長・井澤正悟のハンバーグ」と名付けた、レッドロブスターでしか味わえないプレミアムな一皿となっております。

和牛100%で300gと言う品質&ボリュームながら、「ライス付 1,980円(税込 2,079円)」と価格もリーズナブルに。“贅沢なのにお得な”このハンバーグを、是非多くの方に体感して頂きたいと考えております。

今後も「レッドロブスター」における新たな取り組みに是非ともご期待下さい。



『和牛塩ハンバーグ』イメージ

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レインズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月~金 10:00~18:00/ 土 10:00~15:00/ 日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====
株式会社レインズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
経営戦略本部 広報担当:川合 E-mail:pr@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061

5/26(水)～の期間限定メニューについて

販売期間:

5/26(水) ~ 7/14(水) 終了日は予定

『和牛塩ハンバーグ』イメージ

販売店舗:

レッドロブスター全店 首都圏を中心に25店舗

販売メニュー:

『和牛塩ハンバーグ』300g

ライス付 1,980円(税込2,079円)

(別名:料理長・井澤正悟のハンバーグ)

100%和牛を大胆に300gも使用したハンバーグ。
和牛が持つあま味を引き出す為に、塩・黒胡椒だけで仕上げました。

(お好みでデミグラスソースもご用意致します)



『鉄板肉汁ハンバーグ』(オムレツ&チーズ)イメージ

『鉄鍋肉汁ハンバーグ』360g

ライス付 1,380円(税込1,449円)

(オムレツ&チーズ or テキサス風)

『和牛塩ハンバーグ』に加え、もう1つハンバーグをご用意致しました。そのボリュームは何と360g!
お肉本来の美味しさを一滴残らず味わって頂く為に、生から鉄鍋で調理。スプーンでお肉をすくって、ソースと肉汁をたっぷりと絡めてお召し上がり下さい。
(2つの味からお選び頂けます)



料理長・井澤正悟 プロフィール



1968年埼玉県生まれ。

都内の調理師学校を卒業後、横浜のホテルに勤務。

1989年、料理世界コンテスト「ユーススキルオリンピック」に日本代表として出場、日本人初の入賞である世界6位入賞。

米国ウルフギャングバック系列レストランで副料理長を経て帰国。

その後、オーガニック・フレンチ・レストラン、新宿パークハイアット、Fish Bank Tokyo(汐留)オープニングシェフを歴任。

2007年(株)レイズインターナショナル レッドロブスター 総料理長に就任。現在に至る。

=====【一般のお客様のお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail:voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00/ 土 10:00～15:00/ 日祝休)

=====【取材・掲載に関するお問い合わせ】=====

株式会社レイズインターナショナル(URL:<http://www.reins.co.jp/>) 〒106-0032 東京都港区六本木 1-8-7 アーク八木ヒルズ
経営戦略本部 広報担当:川合 E-mail:pr@reins.co.jp TEL:03-5544-2060 FAX:03-5544-2061