

“世界で認められたおいしさ”岩手・大槌町発の「カキフライ」が日本初受賞
国際味覚審査機構 (iTQi) において、優秀味覚賞を獲得

日本最大級^{※1}のオイスターバーチェーンである株式会社ゼネラル・オイスター（本社：東京都中央区、代表取締役社長 吉田秀則／代表取締役 CEO 丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」）は、この度、2019年5月に開催された iTQi 審査会において、岩手県大槌町にある自社センター「大槌 牡蠣ノ星」で製造した「カキフライ」が、優秀味覚賞を受賞したことをお知らせいたします。日本で唯一、「カキフライ」では初の受賞となります。※1 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【牡蠣ノ星カキフライとは】

ゼネラル・オイスターが岩手県大槌町で運営する牡蠣加工センター「大槌 牡蠣ノ星」で製造したカキフライです。オイスターバーの運営で培った買い付けのネットワークを生かし、カキフライに適した産地の牡蠣を厳選。牡蠣本来の味を生かすために、衣への味付けを最小限にとどめるとともに衣もできる限り薄くサクッと軽い口当たりの衣をまとわせました。一口目から牡蠣の味わいを存分に楽しむことができます。



評価方法は、ブラインドによるもので、「第一印象」「外観」「香り」「味」「食感」の評価を行います。

優秀味覚賞とは、上記評定の結果、総合評定 80%以上 90%未満のものをさします。

【iTQi とは】

International Taste & Quality Institute - iTQi（国際味覚審査機構）はブリュッセル（ベルギー）に本部を置く、世界中の食品・飲料品の「味」の審査をし、優れた製品を表彰・プロモーションする機関です。審査員はヨーロッパで最も権威ある以下の 15 の調理師協会および国際ソムリエ協会（ASI）に属する一流シェフやソムリエで構成されています。審査の際には、徹底した目隠し方式に基づき、パッケージおよび製品を特定するものをすべて取り除いた形で審査されます。

■商品情報

商品名：牡蠣ノ星カキフライ

直営店舗 提供価格：2 ピース 760 円（税別）～ 卸売り価格：（非公開）※お問合せください

【大槌牡蠣ノ星】

2017年春に岩手県・大槌町安渡地区に開業した牡蠣の加工センターです。「牡蠣ノ星」とは、ゼネラル・オイスターがグループで推進している牡蠣事業における六次産業化の取り組みのひとつで、「牡蠣」を通じて人が集うコミュニティを構築し、地域の活性化を目指しています。

今回受賞したカキフライは、2018年8月より提供を開始いたしました。

現在、当センターでは「冷凍カキフライ」・「冷凍粒牡蠣 (IQF)」・「カキマリネ」・「牡蠣ペースト」・「牡蠣出汁」・「冷凍フルシェル」などの牡蠣加工品を製造しており、今後も新商品の開発・製造を進めて参ります。

所在地：岩手県上閉伊郡大槌町安渡三丁目13番1号56

敷地面積：3096.01 m²

建築面積：1050.54 m² 階数 地上1階／構造 S造 (鉄骨造)、直接基礎／準耐火建築物

設立：2017年5月末日 完成

URL：<http://www.kakinohoshi.com/otsuchi/>



【ゼネラル・オイスターについて】

株式会社ゼネラル・オイスターは2000年に株式会社ヒューマンウェブとして創業し、2015年3月19日東証マザーズ市場へ上場しました。2016年4月1日より、現社名へ商号変更し持株会社体制へ移行しました。

社名：株式会社ゼネラル・オイスター

代表者：代表取締役社長 吉田秀則／代表取締役 CEO 丹野裕介

所在地：東京都中央区日本橋茅場町2丁目13番13号 共同ビル7階

設立：2000年4月3日

URL：<http://www.oysterbar.co.jp/>

＜本件に関するお問い合わせ先＞ 株式会社ゼネラル・オイスター 広報 高瀬
携帯：090-1202-6488／TEL：03-6667-6606/FAX：03-6667-6607/E-mail：pr@g-oyster.com