

夏だからこそ牡蠣！！ カラダも喜ぶ牡蠣と肉のマリアージュ  
「牡蠣と肉フェス」

7月16日（火）～8月18日（日）まで、全国GOの18店舗にて開催

「ガンボ&オイスターバー」など全国に26店舗のオイスターバーを展開する日本最大級\*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、2019年7月16日（火）～8月18日（日）まで、カラダも心も元気に夏を乗り切る牡蠣と肉のマリアージュメニューをご提供する「牡蠣と肉フェス」を開催いたします。

※：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



**牡蠣と肉…それぞれ極上の美味しさだけど、一緒になるともっと美味しい！  
さらに、夏に嬉しいキレイと元気を届ける組み合わせ！！**

「牡蠣と肉フェス」では、牡蠣のクリーミーさとミネラル感に肉の旨みと脂分がとけあい、夢のようなマリアージュを奏でる贅沢メニューを取り揃えます。

味わいだけではありません。牡蠣には夏を健やかに乗り切るための栄養素、そしてダメージを受けた肌や髪にも嬉しい成分が豊富に含まれています。

**<牡蠣は食品随一の亜鉛含有量>**

特に亜鉛の含有量は食品随一。亜鉛は細胞の新陳代謝を促進して、新しい細胞を作るために役立ちます。コラーゲンの合成に役立ち、皮膚や髪を健やかに保つ働きがあります。

**<グリコーゲンや鉄>**

グリコーゲンは、肝臓の機能を高め、筋肉や脳の働きを活発にして疲労回復につながります。貧血予防、冷え対策に役立つ鉄も多く含まれます。夏は汗をよくかき、体内の鉄分が失われやす

くなります。

#### <タウリンも豊富>

スタミナ増強、疲労回復につながるタウリンも豊富に含まれており、夏を乗り切るのにぴったりの食材です。

#### <牛肉で筋肉量を維持>

牛肉に含まれるたんぱく質は、筋肉、内臓、爪、髪、骨などの構成成分となります。適量のたんぱく質を摂ることは、筋肉量を維持し、リバウンドしにくいダイエットにもつながります。

タンパク質はアミノ酸で構成されていますが、食材によってその構成は異なります。異なるアミノ酸の牡蠣と牛肉を一緒に食べることで、アミノ酸の利用効率があがり効率よくたんぱく質を摂ることができるのです。

※監修：一般社団法人 NS Labo

また、この時期は岩牡蠣（ロックオイスター）も旬。その濃厚な味から「海のチーズ」と呼ばれる岩牡蠣も、夏にぴったりの元気の出るメニューとしてご用意します。

### ■牡蠣のマリネと牛肉のタルタル

#### 焼きとうもろこしのソース

オリーブオイルでマリネした牡蠣に、ローストした牛肉をさいの目に切って合わせました。牡蠣と牛のそれぞれの旨味に、香ばしい焼きとうもろこしの甘み、玉ねぎの酸味が一体となり絡み合います。隠し味は牡蠣醤油。食感も楽しい一品です。



### ■ガーリックロックオイスターステーキ

ミルクィでなめらかな岩牡蠣を、絶妙な火入れでふっくら焼き上げたオイスターステーキ。

パンチの効いたガーリック風味が岩牡蠣の濃厚さを引き立てる、暑さを吹き飛ばす元気の出る一皿。



### ■牡蠣と和牛のたたきのカルパッチョ

湯引きした牡蠣を和牛のたたきとあわせたカルパッチョ。ウニと玉ねぎのソースで、さっぱりとお召し上がりいただけます。



■和牛の炙りをのせた岩牡蠣のバターソテー  
山葵のソース

バターでソテーした岩牡蠣に和牛を合わせた究極の贅沢メニュー。岩牡蠣の濃厚でクリーミーな味わいと、柔らかでとろけるような和牛のうま味が、極上のハーモニーを奏でます。



■お肉の前菜 3種盛り合わせ

ローストビーフ、生ハム、パテ・ド・カンパーニュの盛り合わせ。



■冷製 BEEF スパゲッティー

シメにおすすめなのはローストビーフがそびえるビジュアルインパクトも大の冷たいスパゲッティー。

ごま油の香るさっぱりとした味付けで、大葉や茗荷をトッピングした和風味の pasta です。



— 開催概要 —

<牡蠣と肉フェス>

開催日時：2019年7月16日（火）～8月18日（日）ディナータイムのみ

メニュー：牡蠣のマリネと牛肉のタルタル 焼きとうもろこしのソース 990円（税抜）

ガーリックロックオイスターステーキ 890円（税別）

牡蠣と和牛のたたきのカルパッチョ 1,490円（税別）

和牛の炙りをのせた岩牡蠣のバターソテー 山葵のソース 1,690円（税別）

お肉の前菜 3種盛り合わせ 1,190円（税別）

冷製 BEEF スパゲッティー 1,690円（税別）

ゼネラル・オイスターグループ 18 店舗にて開催

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街

ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店

オイスターテーブル 上野さくらテラス店

キンカウーカ 小田急新宿店

フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店

シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店

<神奈川県>

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

キンカウーカ グリル&オイスターバー 横浜ベイクォーター店

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

<千葉県>

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<宮城県>

ステーションオイスターバー エスパル仙台店

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

<大阪府>

ガンボ&オイスターバー なんばパークス店

ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店

<兵庫県>

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

<福岡県>

フィッシュ&オイスターバー 福岡キャナルグランドプラザ店

### 【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、安心品質 5 つ星】

ゼネラル・オイスターでご提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社が創業 17 年目にしてたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

2017 年 11 月、2014 年夏より富山県・入善町でスタートした牡蠣を海洋深層水で浄化する方法について独自性が認められ、特許を取得しました。(特許番号第 6240037 号)

### 【安全のこだわりポイント】

#### 1. 海域の厳選

全国の海域リスクを考慮し、産地の厳選および入荷時期の精査を実施します。

#### 2) 産地の厳選 (産地一次検査)

厚生労働省が定める生食用カキの規格基準をクリアした牡蠣のみ入荷します。

#### 3) 海洋深層水での浄化

人体に害を与える細菌やウイルスが存在しないきれいな海洋深層水のかけ流し水槽で、2 日間以上牡蠣を浄化することで、ほぼ無菌の牡蠣になります。

#### 4) 厳しい自社基準の堅守

厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

#### 5) 徹底された店舗衛生管理

ご家族を含む従業員の体調管理・サポート実施、また社内衛生チェックおよび外部衛生調査機関による定期的衛生調査による衛生の維持、向上に取り組んでいます。

**【ゼネラル・オイスターが安全性の追求に取り組む理由】**

<ゼネラル・オイスター19年の歴史は、ノロウィルスとの闘いの歴史でもあるから>

ゼネラル・オイスターは本年、創業19年目を迎えます。2001年に一号店を出店して以来、日本に「オイスターバー」市場を創造するべく出店を続けてまいりました。2015年3月には東証マザーズ市場への上場をし、レストラン事業のみならず養殖や加工事業も展開し、牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に取り組んでいます。またゼネラル・オイスターは、終わりのない牡蠣の安全性の追求とお客様へのさらなる安心のため、「安全品質のファイブスター」を2017年2月よりスタートしております。

<2017年11月 海洋深層水浄化方法の特許取得>

2014年夏より特許を出願していた、海洋深層水による牡蠣の浄化方法がこの度、特許を取得しました（特許第6240037号）。一般的な牡蠣の浄化方法（紫外線殺菌）に比べて、安全性が高く、栄養価に優れかつ鮮度が保持された高品質の牡蠣を提供できることが見いだされました。

今後も、安全な牡蠣を安心してお楽しみいただけるようゼネラル・オイスターグループ一丸となって努めてまいります。

**【ゼネラル・オイスター 概要】**

株式会社ヒューマンウェブは2000年に創業し、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「株式会社ゼネラル・オイスター」へ商号変更し持株会社体制へ移行。全国に26店舗のオイスターバーを展開、また養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に努めています。

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：（会社）<http://www.g-oyster.com/> （店舗）<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