

牡蠣とシャンパンで、サクッと飲み！
ひとりでも仲間とでも、明日も頑張るための贅沢なひとときを

「牡蠣シャン」フェア

7月22日（月）～8月18日（日）まで、全国GOの24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22日（月）～8月18日（日）まで、牡蠣とシャンパーニュメゾン マムを気軽にお楽しみいただけるフェア「牡蠣シャン」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



マム グラン コルドン（グラス）と生牡蠣3ピースとアミューズセット（イメージ）

1杯のシャンパンには3ピースの牡蠣が合う！牡蠣シャンメニューの登場

心ときめく食のマリアージュ、牡蠣とシャンパン。「牡蠣シャン」では、仕事帰りの夜にちょっと贅沢な気分を味わっていただける牡蠣とシャンパンのセットメニューをご用意いたします。セットは生牡蠣3ピース、お口直しのレモンシャーベットとグラスシャンパンの「生牡蠣3ピースセット」と、さらに野菜や生ハム、チーズなどもついた「アミューズセット」の2種類。ゼネラル・オイスターこだわりの牡蠣の磯の香りと海の味、ミルクィな食感とシャンパンは相性抜群。魅惑のマリアージュで、極上のひとときをお過ごしいただけます。

明日も頑張るための心と体のメンテナンスに牡蠣を！

美味しさだけでなく、牡蠣には体に嬉しい栄養成分が豊富に含まれており、夜の牡蠣は明日への元気のチャージにもなります。

牡蠣に豊富に含まれるグリコーゲンは、肝臓の機能を高める働きがあるので、食べたものが効率よくエネルギーに変わり、疲労回復を助けます。

また、良質なたんぱく質が含まれることから、貧血や肌荒れの予防にも役立ちます。さらに牡蠣は低カロリー。夜遅い時間でも罪悪感なく食べられます。グリコーゲンの働きで、お酒を飲んだ後にもおすすめです。

※監修：一般社団法人 NS Labo



**ママ グラン コルドン (グラス) と生牡蠣 3ピースと
アミューズセット (イメージ)**
生牡蠣 (真牡蠣) 3ピース、牡蠣のマリネ、
生ハムとカマンベールチーズ、彩野菜のバーニャ
フレdda、お口直しのレモンシャーベット、
グラスシャンパン



**ママ グラン コルドン (グラス) と生牡蠣 3ピース
セット(イメージ)**
生牡蠣 (真牡蠣) 3ピース、
お口直しのレモンシャーベット、
グラスシャンパン

カウンター席のある店舗なら、おひとりでも気軽に立ち寄れるのがオイスターバーの魅力。残業の帰りにひとりでサクッと、親しい友人とおしゃべりのお供に、また、フリーフロープランもご用意していますので、二次会などにもご利用いただけます。
心と体に効く「牡蠣シャン」で、いつもよりちょっと特別な夜をお過ごしください。

— 開催概要 —

<牡蠣シャン>

開催日時： 2019年7月22日(月)～8月18日(日) デイナータイムのみ

メニュー： ママ グラン コルドン (グラス) と生牡蠣 3ピースとアミューズセット	3,000円 (税別)
ママ グラン コルドン (グラス) と生牡蠣 3ピースセット	2,500円 (税別)
ママ グラン コルドン フリーフロー (飲み放題) /60分	男性 1名様 3,000円 (税別)
	女性 1名様 2,500円 (税別)

ゼネラル・オイスターグループ 24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 銀座コリドー店
- オイスターテーブル 上野さくらテラス店
- オイスターテーブル 浜松町店
- 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
- ガンボ&オイスターバー 池袋東口店

<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
オイスタープレート ラゾーナ川崎店
<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>
オイスタールーム 梅田ハービスエント店
ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店
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 キャナルグランドプラザ店

Instagramキャンペーン

～#牡蠣シヤンの投稿で生牡蠣1ピースをプレゼント～

キャンペーン参加は3ステップ

- ① 公式Instagramをフォロー @general_oyster
- ② ゼネラル・オイスター店舗で、生牡蠣&シヤンパンと一緒に撮影
- ③ #ゼネラルオイスター、#牡蠣シヤンをつけて投稿
スタッフに画面を見せると生牡蠣1ピースをプレゼント

期間：2019年7月22日（月）～8月18日（日）

【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げ流し水槽で、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、ノロウイ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