

家族で牡蠣三昧！当社 21 店舗のオイスターバーで開催  
**「新春 牡蠣食べ放題！」 生・焼・揚まで**  
 ～1月4日(月)より11日(月)の8日間限定～

日本最大級※のオイスターチェーンである株式会社ヒューマンウェブ(本社:東京都中央区、代表取締役:吉田秀則)は、当社 21 店舗のオイスターバーで、1月4日(月)～11日(月)の8日間限定で「新春 牡蠣食べ放題！」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 2014」より

「新春 牡蠣食べ放題！」は、「生牡蠣」「焼き牡蠣」「カキフライ」「素焼き」がすべて食べ放題です。当社直営オイスターバー21 店舗で、同時開催いたします。自社で牡蠣の浄化センターを有し、安全管理を行い、仕入れから浄化まで一元管理している当社ならではの企画です。お客様からの支持が高く、2007 年より続くロングランイベントです。



### 【新春 牡蠣食べ放題！】について

- 開催日時: 1月4日(月)～11日(月)の8日間限定  
15:00～開催(一部、17:00～開催の店舗も有り)
- 内 容: 「生牡蠣」「焼き牡蠣」「カキフライ」「牡蠣 素焼き」の食べ放題
- 価 格: 新春特別価格 3,686 円(税別)／90 分制(60 分ラストオーダー)  
※2 日前まで電話予約制
- 開催店舗: ヒューマンウェブ 直営店舗 21 店舗  
【東京】  
ガンボ&オイスターバー 大手町店、ガンボ&オイスターバー 二子玉川ライズ店  
ガンボ&オイスターバー 池袋東口店、ガンボ&オイスターバー ラゾーナ川崎店  
キンカウカ 小田急新宿店、シュリンプ&オイスターバー 赤坂サカス店  
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、フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店

ルーフガーデンオイスターバー GUMBO& 渋谷モディ

#### 【神奈川】

ガンボ&オイスターバー ラゾーナ川崎店  
シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

#### 【千葉】

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

#### 【茨城】

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

#### 【大阪】

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  
オイスタールーム 梅田ハービスエント店

#### 【神戸】

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

#### 【福岡】

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  
ハカタステーションオイスターバー アミュプラザ博多店

#### 【ヒューマンウェブについて】

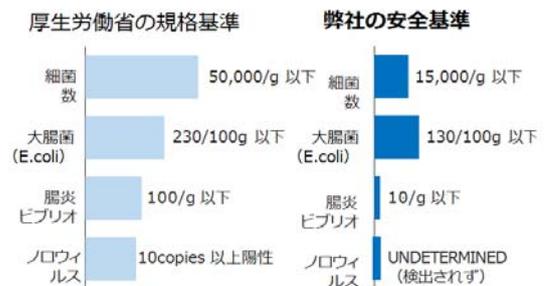
社 名 :株式会社ヒューマンウェブ  
代 表 者 :代表取締役社長 吉田秀則  
所 在 地 :東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号 共同ビル 7 階  
設 立 :2000 年 4 月 3 日  
URL :<http://www.oysterbar.co.jp/>

#### 【牡蠣の安全性への取り組み】

ヒューマンウェブでは、牡蠣を安全な食材として定着させたいとの思いから、牡蠣の浄化安全加工に取り組むべく、厚生労働省が定めている「生食用カキ規格基準」よりはるかに厳しい自社基準値を採用しています。

また、ヒューマンウェブは富栄養性、低温性、清浄性の優れている海洋深層水を利用した浄化システムを富山県・入善町で構築し、従来の紫外線浄化殺菌と比較し牡蠣の「安全性」を進化させました。現在、この海洋深層水で浄化した牡蠣を「Organic Refined Oyster」※としてブランド化し(特許出願中)、当社直営店舗でお客様に提供しています。

※Organic とは、その語源より牡蠣「本来の力」を意図しています。  
監修:東京大学・高知大学名誉教授 理学博士 高橋正征  
/東京大学特任准教授 博士(農学) 倉橋みどり



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より



<本件に関する報道関係者お問い合わせ先>

株式会社ヒューマンウェブ 広報担当 高瀬

TEL:03-6667-6606 / 090-1202-6488 / E-mail:press@humanweb.co.jp