

真牡蠣は今まさに旬！「富山マーケット in 代官山 2016」へ牡蠣専門店が出店
代官山でプリプリの「蒸し牡蠣」と富山産ワインのマリアージュ！
 ～代官山 T-SITE ガーデンギャラリーで 2/20・21 開催！～

日本最大級※のオイスターパ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、以下「ヒューマンウェブ」)は、100%出資子会社である株式会社日本かきセンター(本社:富山県下新川郡、代表者:津久井研悟)が富山県で運営するレストラン「入善 牡蠣ノ星」として、代官山「富山マーケット in 代官山」へ出店いたします。※ 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

「入善 牡蠣ノ星」は、2015年8月2日に富山県入善町に開業した、牡蠣のレストランです。レストランは、富山湾の海洋深層水で48時間かけ流して牡蠣を浄化加工するセンターに隣接しており、新鮮で安全な牡蠣をご提供しています。

■海洋深層水とは？

海洋深層水とは、200メートル以深の海水のことで、富栄養性、低温性、清浄性の特長があります。ヒューマンウェブはこの海洋深層水を利用した浄化システムを構築し、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。

■真牡蠣の旬とは？

一般的に「真牡蠣」は、11月より出荷が始まり、春先まで美味しい「旬」の時期が続きます。とくに2月は初夏の産卵を控えて身を蓄えており、プリプリな牡蠣をお楽しみいただけます。

■イベント概要

イベント名称:『富山マーケット in 代官山 2016 ～大人の遊び、33の富山旅。～』

主催:(公社)富山県観光連盟、富山県、県内14市町

日時:2月20日(土) 11:00～19:00

2月21日(日) 10:00～18:00

会場:代官山 T-SITE GARDEN GALLERY (東京都渋谷区猿樂町16-15)

■「入善 牡蠣ノ星」出店メニュー

★富山湾・入善 海洋深層水仕立て アツアツ蒸し牡蠣 4個 1,000円 / 1個 300円

富山湾の海洋深層水で浄化した、生食用の真牡蠣を蒸しあげます。

真牡蠣は「蒸す」ことで旨味が凝縮し、身はプリプリになります！

★富山湾・入善 海洋深層水仕立て 特製牡蠣マリネ 3個 500円

☆富山・氷見「セイズファーム」ワイン カップ1杯(125ml) 500円

生産本数が少ないため県外にはほとんど出回らない希少価値の高い富山県氷見市のワイナリー「セイズファーム」さんより特別に入荷しました。



セイズファーム

『オジコ シャルドネ 2014』

<参考資料>「入善 牡蠣ノ星」について

住所：富山県下新川郡入善町下飯野 251-1 入善海洋深層水パーク内
 営業時間：11:00～17:00 ※月曜定休(祝日は営業、翌平日休み、その他季節休有)
 席数：60席(40坪) 電話番号:0765-76-0065
 アクセス：北陸新幹線「黒部宇奈月温泉」駅より車で約20分
 ホームページ：<http://www.kakinohoshi.com/nyuzen/> 駐車場：100台以上収容可能(大型バスもOK)



「入善 牡蠣ノ星」店舗外観



牡蠣ノ星コース(写真はイメージです)

【店舗コンセプト】

全テーブルに焼き網を設け、お客様の目の前でアツアツのお料理をお召し上がりいただけます。牡蠣は全国の約50産地から届き、隣接する海洋深層水の浄化センターで浄化した新鮮な牡蠣を、「生」「蒸」「焼」など素材を生かしたシンプルな調理方法でお召し上がりいただけます。また、入善町の漁協者と連携した地場の魚介類や豊富な伏流水で育った農産物もご提供し、入善町の活性化への貢献も併せて目指しております。

【店舗メニュー一例】 ※価格は全て税込みです

- ・牡蠣ノ星コース ￥3,800
(生牡蠣・蒸し牡蠣・魚介類盛合わせ・ご飯等/季節によりメニューが変わるおすすめコース)
- ・海鮮尽くしセット ￥2,800 (牡蠣、ホタテなど各種貝類/季節により異なります)
- ・生牡蠣1ピース ￥280～(産地/時期により異なる) ・季節の蒸し牡蠣(真牡蠣)10ピース ￥2,800

【ヒューマンウェブについて】

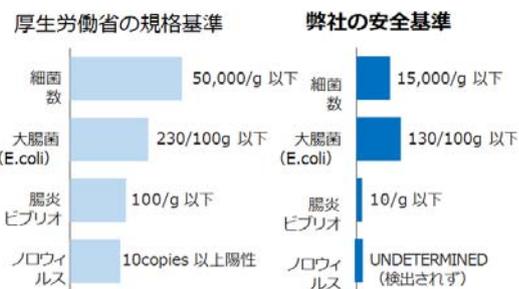
社名：株式会社ヒューマンウェブ
 代表者：代表取締役社長 吉田秀則
 所在地：東京都中央区日本橋茅場町2丁目13番13号 共同ビル7階
 設立：2000年4月3日
 URL：<http://www.oysterbar.co.jp/>

■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、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)、「入善 牡蠣ノ星」ほか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 担当 高瀬・相澤
 TEL:03-6667-6606 / E-mail:press@humanweb.co.jp