

報道関係者各位

2021年7月5日  
株式会社 ゼネラル・オイスター

**お中元に、“特選印”生牡蠣のギフトはいかがですか？**  
バイヤーが自信をもってセレクトした生牡蠣  
7月5日（月）より販売開始

日本最大級<sup>※1</sup>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、以下「ゼネラル・オイスター」）の子会社である株式会社海洋深層水かきセンター（本社：同所、取締役社長：津久井研悟）は、牡蠣通販サイト「eOyster（イーオイスター）<https://e-oyster.jp/>」で「特選印の生牡蠣ギフト」を7/5（月）より販売を開始いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



牡蠣に「のし」がつくのは、岩牡蠣のみとなります

年間1,000万個以上の牡蠣を提供し、日本最大級のオイスターバーレストランを展開するゼネラル・オイスター。牡蠣を知り尽くしたバイヤーが厳選して『贈り物にふさわしい』と考えた牡蠣を「特選印」として選出。選び抜かれた至高の牡蠣だけを詰め込んだ、殻付き生牡蠣のギフトセットをお届けいたします。

#### ■特選印の牡蠣とは？

全国の産地から「良質な牡蠣を手に入れること」だけを考えている牡蠣のバイヤーがいます。このバイヤーが買い付けた牡蠣はすべて、富山県・入善にある「海洋深層水かきセンター」にて、海洋深層水の力を用いて約48時間かけて浄化しています。（特許取得済）日本でここだけでしか買えない、安全・安心な生牡蠣です。

全ての牡蠣は出荷前に状態を確認した上で全国の店舗に配送されますが、その中でも高い基準を満たすものだけを厳選。それが「特選印牡蠣」です。

今回お中元やお祝い、ギフトにぴったりの特別商品として新登場いたしました。



贈答用BOX入り、最短3日で発送、送料込みで3,000円～お選びいただけます。牡蠣好きな方への贈り物に、自信を持ってお届けいたします。

■販売期間：7月5日（月）12時～販売開始

<基本セット> 税込、送料込み

特選印・厳選生牡蠣ギフトBOX入り	4個	3,000円
特選印・厳選生牡蠣ギフトBOX入り	8個	5,000円
特選印・厳選生牡蠣ギフトBOX入り	12個	7,000円
特選印・厳選生牡蠣ギフトBOX入り	16個	9,000円
特選印・厳選生牡蠣ギフトBOX入り	20個	11,000円
特選印・厳選生牡蠣ギフトBOX入り	24個	13,000円

※特選印の生牡蠣は、牡蠣の種類・産地はお選びいただけません。弊社が自信をもって「特選印」をお選びいたします。



<牡蠣のためのお酒付きセット>

厳選おすすめワイン2本（ソーヴィニヨン・ブラン・ロゼ各1本）追加 上記に+4,000円

人気の日本酒飲み比べ2本（微発砲甘口300ml・超辛口300ml 各1本）追加 上記に+3,000円

① 牡蠣専用の  
ワイン・白&ロゼセット  
(各750ml)

お酒好きな方に贈るには、  
お酒のオプションがおすすめ

② 牡蠣専用の  
日本酒・甘口&辛口セット  
(各300ml)

お酒好きな方に贈るには、  
お酒のオプションがおすすめ

## ▼全国から集められた牡蠣のうち「今美味しい」牡蠣の産地を選択

オイスターバーとして創業して21年、全国の産地から牡蠣の仕入れを行う、牡蠣専門バイヤーだからこそできる見立て。入荷した牡蠣の中でもさらに、ベストな産地を見定めて、「特選印牡蠣」のために優先的に確保します。

## ■身入りがよく、キラめく牡蠣を確保。プロが選別した牡蠣のみ。

海洋深層水かきセンターでは、毎日1万個以上の牡蠣を扱っています。入荷時、出荷時に全てスタッフが牡蠣の状態をチェックしています。その中でも、「特選印」の牡蠣は持った時の手応えが違う、特に身入りがいいものを優先的に確保。牡蠣の殻を開けてみたら思ったより小さかった。ということがないように、細心の注意を払って「ハズレのない牡蠣」をお約束します。牡蠣の見た目もオイスターバー品質。きときとにキラめいた殻付きの牡蠣を人の目で選びます。※「きときと」とは、海洋深層水かきセンターがある富山県の方言で「新鮮な」という意味です。



## ■万が一の保証付き。「特選印 宣誓書」を同封

上記のように、目利きスタッフが厳選して上位の牡蠣を選別してお入れいたしますが、牡蠣は殻に包まれた食べ物。万が一、届いた商品に不備がありご満足いただけない場合には再送手配を取らせていただきます。

「特選印 宣誓書」カードをお入れしますので、ご満足いただけなかった場合にはどうぞご利用くださいませ。

特選印とセットになるお酒は、牡蠣のためのワイン5種より人気の2種、ソーヴィニヨン・ブランとロゼを。牡蠣のための日本酒は2種類（甘口・辛口）を飲み比べいただけます。

### <ワインのセット>

CACCCI NO.1 ソーヴィニヨン・ブラン（750ml） | 爽やかな辛口・白

CACCCI NO.5 ロゼ（750ml） | ロゼ・辛口

### <日本酒のセット>

CACCCI No.6（300ml） | 牡蠣専用日本酒・純米スパークリング | 甘口

CACCCI No.7（300ml） | 牡蠣専用日本酒・純米吟醸酒 | 超辛口

## ■詳しくはこちら

<https://e-oyster.jp/view/category/ct113>

## 【会社概要】

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。全国に26店舗のオイスターバーを展開、養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化を推進しています。

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

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) <https://www.g-oyster.com/> (店舗) <https://www.oysterbar.co.jp/>

サイト運営会社：株式会社海洋深層水かきセンター

代表者：代表取締役 吉田秀則、取締役社長 津久井研悟

### ＜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：takase.mayu@g-oyster.com