

スペシャルティ・オイスターバー「KINKAWOOKA」(キンカウーカ)が
12月22日(月) 小田急百貨店 新宿店にNEW OPEN!
オープニング特典として、生牡蠣1ピースプレゼント!

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、12月22日(月)、当社28店舗目となるオイスターバー&シーフードレストラン「KINKAWOOKA」(キンカウーカ)を、小田急百貨店新宿店の12階にオープンいたします。(2014年12月17日現在)



◆KINKAWOOKA(キンカウーカ)のロゴマーク

「キンカウーカ」とは、オーストラリアの先住民族アボリジニの言葉で「きれいな水」という意味です。



2014年8月より、極めて清浄な海洋深層水を利用し、世界で初めて※海洋深層水を使った牡蠣の浄化の取り組みを始めました。

「Organic Refined Oyster(オーガニック リファインド オイスター)」と名づけたこの牡蠣が、広く認知されることを狙い「キンカウーカ」というブランドを立ち上げました。

ロゴの深いブルーは、海洋深層水の「清浄な水のゆらぎ」をイメージしました。また海洋深層水を吸収して浄化した「牡蠣のフォルム」でもあります。安心してご堪能いただき、おいしい笑顔になってほしいという願いも込めて「笑顔の口」も表現しています。

“スペシャルティ・オイスター”を笑顔でお愉しみいただける店、それが「キンカウーカ」です。

「Organic」とは、その語源より「牡蠣本来の力」を意図しています。

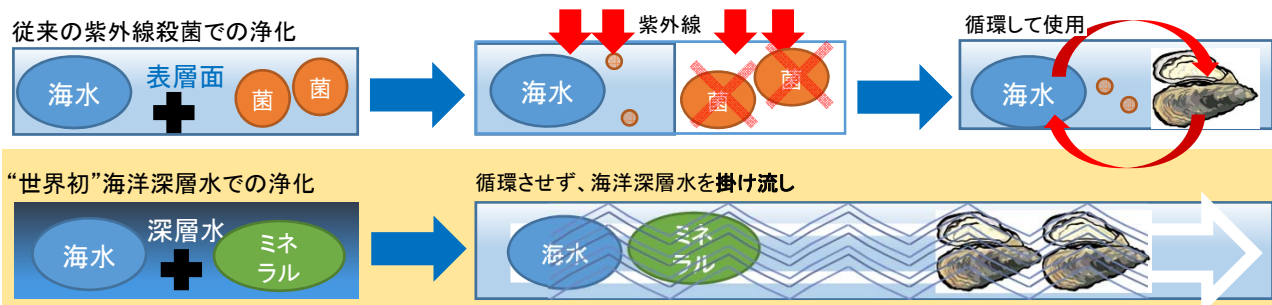
※高橋名誉教授、倉橋みどり准教授、自社調べによる

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

◆牡蠣の安全性への取り組み

一般的に、牡蠣の浄化は牡蠣の生態を利用して行います。牡蠣は1時間に約20リットルの海水を吸い吐き出しているといわれており、清浄な海洋深層水を牡蠣の体内に巡らせることで、牡蠣の体内を浄化することができます。

海洋深層水で浄化することで、従来の紫外線浄化殺菌と比較し牡蠣の「安全性」が進化しました。



【オープニングフェア】

12月22日(月)～12月31日(水)まで、

ご飲食の方全員に生牡蠣1ピースプレゼント! (他サービスとの併用不可)

◆定番人気のオイスターメニュー

当社の主力ブランド「ガンボ&オイスターバー」のメニューを軸にご提供いたします。

生牡蠣はもちろんのこと、焼き牡蠣やカキフライなどの牡蠣料理をはじめ、パスタなどのお食事メニューも充実しております。

【メニュー例】

①生牡蠣8ピースプレート ¥3,704～(※牡蠣の産地・時期により異なる)

おすすめ生牡蠣の盛り合わせです。海洋深層水で浄化している牡蠣は安全・安心です。

②シーフードガンボ ¥1,695

「ガンボ」とは、アメリカ南部ルイジアナ州の郷土料理のひとつで、魚介類と数種類の香味野菜を煮込んだ料理です。独特のスパイシーな香りが癖になるおいしさです。

③グリルオイスター全種盛り合わせ ¥2,777

トマトとベーコンをのせた「キルパトリック」や「ブルギニオンバター」など、人気の焼き牡蠣5種類の盛り合わせです。

※価格は全て税別表記



◆店舗概要

店舗名: キンカウーカ 小田急新宿店

所在地: 東京都新宿区西新宿1-1-3 小田急百貨店 新宿店本館12階

電話番号: 03-3346-0570

営業時間: 11:00～22:00(ラストオーダー 21:15)

坪数: 約31坪 席数: 42席

客単価: ランチ1,400円、ディナー4,800円

◆会社概要

商号: 株式会社ヒューマンウェブ

所在地: 東京都中央区日本橋茅場町2-13-13 共同ビル7階

代表者: 代表取締役 吉田秀則 設立: 2000年4月3日 資本金: 9,950万円

ご取材など本件に関するお問い合わせ先: 株式会社ヒューマンウェブ 広報室 高瀬
TEL: 03-6667-6606 FAX: 03-6667-6607 携帯: 090-1202-6488 Email: takase.mayu@humanweb.co.jp