

夏が旬の「岩牡蠣」をとことん楽しむ！
岩牡蠣のセットや、季節のおすすめメニューが新登場
「ROCK OYSTER BAR 2015 Summer」開催

6月4日(木)～8月16日(日)
～旬の岩牡蠣とワインのマリアージュを堪能～

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、以下「ヒューマンウェブ」)は、夏に旬を迎える岩牡蠣を楽しんで頂ける季節メニュー「ROCK OYSTER BAR 2015 Summer」を、6月4日(木)～8月16日(日)の期間限定で開催いたします。*富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

ヒューマンウェブは、関東から九州にわたり、28店舗 11ブランドを展開しています。(2015年4月末現在)またヒューマンウェブグループでは直営店舗事業だけでなく、安全な牡蠣を提供すべく、卸売事業にも力を入れております。

「ROCK OYSTER BAR 2015 Summer」とは、夏が旬の「岩牡蠣」の魅力をご存分に感じて頂くために、お得なセットをご用意したキャンペーンです。岩牡蠣をご存分に楽しんで頂けるオイスタープレートや、季節の旬な食材を使用し、カクテル、フライ、ステーキにアレンジされた牡蠣をお楽しみ頂けます。

また、産地ごとに味が違う牡蠣とワインとマリアージュもお楽しみ頂けるよう、様々なワインもご用意しております。

今後もヒューマンウェブでは、牡蠣を身近な存在にするべく、より多くの方にオイスターをお楽しみいただける場をご提供してまいります。



岩牡蠣 5種盛り

5つの産地の岩牡蠣を食べ比べできるお得なセット
3,704円



季節のおすすめメニュー

岩牡蠣のカクテル 908円 / 岩牡蠣のフライ 908円

岩牡蠣のステーキ 908円

※金額は全て税抜き価格です。

【「ROCK OYSTER BAR 2015 Summer」について】

■開催期間: 6月4日(木)～8月16日(日) 17:00～(店舗により一部異なります)

■開催店舗: 《ガンボ&オイスターバー》新宿ルミネエスト店、二子玉川ライズ店、大手町店、池袋東口店、千葉そごう店、水戸京成店、横浜そごう店、ラゾーナ川崎店、梅田NU茶屋町店、なんばパークス店、ミント神戸店
 《キンカウカ》小田急新宿店、小田急町田店、横浜ベイクォーター店
 《フィッシュ&オイスターバー》西武渋谷店、福岡キャナルグランドプラザ店
 《ステーションオイスターバー》ウメダステーション阪急グランドビル店、ハカタステーションアミュプラザ博多店
 《シュリンプ&オイスターバー》赤坂サカス店、横浜モアーズ店
 《オイスタールーム》名古屋ラシック店

■メニュー詳細

岩牡蠣プレート

・岩牡蠣 4ピース	3,056 円	・岩牡蠣 6ピース	4,445 円
・岩牡蠣 5種盛り	3,704 円	・岩牡蠣 2ピース&真牡蠣 4ピース	3,241 円

季節のおすすめメニュー

・岩牡蠣のカクテル／岩牡蠣のフライ／岩牡蠣のステーキ 各 908 円

※価格は全て税抜き価格です。

※その他、地域限定メニューもございます。

【岩牡蠣と真牡蠣の違い】

ヒューマンウェブでは、北海道から長崎県まで日本全国のべ約 50 の産地から一年中「旬」の生牡蠣をご提供しております。日本にはと夏が旬の「岩牡蠣」と冬が旬の「真牡蠣」があり、「大きさ」「旬」「味わい」が異なります。

<岩牡蠣>

◇生息地 天然のものは、外敵が多い海面下 5～10mの岩場で育つため身を守るために殻が大きくて頑丈。近年、養殖も増えてきており、養殖ものは身入りがよく味も安定している。

◇旬 夏。5月～8月中旬。海の深い岩場で3年ほどかけてじっくり育つ。

◇産卵期 夏。数回に分けて産卵し、すこしずつ旨み成分を消費する。産卵期の夏が養分たっぷりて食べ頃。

◇味 「海のチーズ」といわれる。

<真牡蠣>

◇生息地 エサとなるプランクトンや太陽の恵みが豊富な海面下 50cm～3mの浅瀬で養殖。

◇旬 冬から春。美味しい時期は11～12月だが産卵に向けて養分を蓄える春から初夏にかけても冬とは違った味わいが楽しめる。

◇産卵期 夏。1回の産卵で旨み成分を使い果たす。

◇味 「海のミルク」と言われる。



【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/>

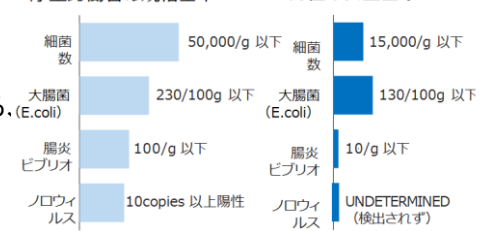
【牡蠣の安全性への取り組み】

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。

厚生労働省の規格基準

弊社の安全基準



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



※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