

第1、第3日曜日限定のお得なキャンペーン！
父の日は、旬の生牡蠣をお父さんとお得に食べよう！
「生牡蠣半額祭り」開催
～カーブ・ド・オイスター東京駅で6月7日(日)より開始～

日本最大級※のオイスターバ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、父の日のある6月に、ご家族で生牡蠣をお得にお召し上がれる「生牡蠣半額祭り」を、「カーブ・ド・オイスター東京駅 八重洲地下街」限定で、6月7日(日)より開催いたします。本キャンペーンは、6月以降も毎月2回(第1、第3日曜日の16時～)実施いたします。

※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5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。

「カーブ・ド・オイスター東京駅 八重洲地下街」は、安全な生牡蠣を提供することと、欧米のオイスターバー文化を日本流にアレンジし、日本の食文化を世界へ発信することがコンセプトの店舗です。

生牡蠣半額祭りは、旬の生牡蠣をお好きなだけ、通常価格の半額でお楽しみいただけるお得なキャンペーンです。ヒューマンウェブの独自システムである、海洋深層水を利用して浄化をしているため、安全性の高い牡蠣を存分にお楽しみいただけます。

平日のビジネスマン・ビジネスウーマンのご利用だけでなく、週末もご家族やご友人など、より多くの方にお越しいただけるよう、リーズナブルな価格でご提供させていただきます。

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いきます。



【「生牡蠣半額祭り」について】

■店舗名：カーブ・ド・オイスター東京駅 八重洲地下街

■開催期間：6月7日(日)～ 毎月、第1・第3日曜日開催
 ※連休期間、年末年始等、実施対象外の日もございます。
 お気軽にお問い合わせください。

■住所：東京都中央区八重洲 2-1 八重洲地下街 南1号
 外堀地下一番通り

■営業時間：月～金 11:00～23:00 (LO.22:00)
 土・日・祝 11:00～22:00 (LO.21:00)

■お問い合わせ先：03-3274-3455



【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。

*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

厚生労働省の規格基準		弊社の安全基準	
細菌数	50,000/g 以下	細菌数	15,000/g 以下
大腸菌 (E.coli)	230/100g 以下	大腸菌 (E.coli)	130/100g 以下
腸炎ピブリオ	100/g 以下	腸炎ピブリオ	10/g 以下
ノロウィルス	10copies 以上陽性	ノロウィルス	UNDETERMINED (検出されず)

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

