

報道関係者各位

2022年5月27日
株式会社 ゼネラル・オイスター

昨年300セット以上売れた人気企画！6/19「父の日」は牡蠣でおもてなし！
旬の岩牡蠣が入った限定セットが登場！
～父の日ディナーに生牡蠣がぴったりな3つの理由～

日本最大級^{※1}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「父の日フェア」を5/27（金）～6/19（日）まで開催します。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



今年の父の日は6/19（日）です。

6月に旬を迎える岩牡蠣と、今の時期もおいしい三陸産の真牡蠣の食べ比べができるセットが登場します。

ご自宅での父の日のおもてなしを、とびきり豪華にするお手伝いができれば幸いです。生牡蠣はお皿に並べるだけで、メインのごちそう感です。レモンを飾れば、そこはまるでオイスターバー。ミネラルとタウリンたっぷりの牡蠣で、お父さんをねぎらいましょう！

岩牡蠣は父の日セットのために、長崎県・五島列島から1個あたり約400gの超特大サイズが入荷しました。こちらも同セットだけで昨年400個以上販売した大人気商品です。今年は、昨年よりもさらに大きいサイズにパワーアップしました。

また、6月9日は「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」です。6月9日（ロック＝岩）の語呂合わせと、この時期から岩牡蠣はちょうど旬を迎えることから、安心安全で美味しい岩牡蠣の魅力をより多くの方に知っていただき、その味を楽しんでいただきたいという思いから、日本記念日協会に2019年に制定されました。

▼父の日限定・岩牡蠣&真牡蠣の食べ比べセット（すべて税込、送料込）



■販売期間：5月27日（金）～6月19日（日）23：59まで

<基本セット>

- 岩牡蠣2個+真牡蠣4個 6個セット 3,500円
- 岩牡蠣4個+真牡蠣8個 12個セット 5,000円
- 岩牡蠣6個+真牡蠣12個 18個セット 6,900円
- 岩牡蠣8個+真牡蠣18個 26個セット 8,900円

<超特大 岩牡蠣付きセット>

- 長崎県五島列島産 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣2個+真牡蠣4個 8個セット 5,000円
- 長崎県五島列島産 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣4個+真牡蠣8個 14個セット 6,500円
- 長崎県五島列島産 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣6個+真牡蠣12個 20個セット 8,400円
- 長崎県五島列島産 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣8個+真牡蠣18個 28個セット 10,400円



<選べる！オプション3種類>

- ① 牡蠣専用のお酒が通常価格1本2,700円が1本1,800円で、2本までお選びいただけます。（ビールは3本あたり1,800円となります）
- ② 硬い岩牡蠣も安定のグリップでしっかり剥ける、プロ仕様牡蠣ナイフ +1,200円
- ③ こちらも大人気！播州室津牡蠣しょうゆ +1,000円

日本最大級のオイスターバーチェーンである、ゼネラル・オイスターは「牡蠣専用」の日本酒・ワインを自社オリジナルで開発しています。日頃はレストランでお出ししていますが、e-oysterでは日本酒・ワイン・ビールのすべての銘柄をご購入いただけます。牡蠣好きのお父さんには、日頃の疲れを癒すお酒もぜひこだわって。牡蠣専用のお酒で、安全安心の生牡蠣をより美味しく味わってください。



牡蠣のためのワイン5種、牡蠣のための日本酒2種、牡蠣のためのビール（牡蠣エキス入りクラフト黒ビール）の全8種です。

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

CACCCI NO.2 シャルドネ（750ml） | ふくよかな辛口・白

CACCCI NO.4 カベルネ・ソーヴィニヨン（750ml） | フルボディ・赤

CACCCI NO.5 ロゼ（750ml） | ロゼ・辛口

CACCCI No.6（500ml） | 牡蠣専用日本酒・純米スパークリング | 甘口

CACCCI No.7（500ml） | 牡蠣専用日本酒・純米吟醸酒 | 超辛口

オイスタースタウト | 牡蠣エキス入り・牡蠣のためのクラフトビール（330ml）3本

▼父の日のディナーに生牡蠣がぴったりな、3つの理由

①栄養満点の牡蠣でお父さんに癒しを

牡蠣に含まれる糖質の半分以上がグリコーゲン、肝機能の働きを助けて疲労回復効果があります。また、牡蠣は栄養ドリンクにも含まれる「タウリン」がたっぷり入った栄養満点食材です。その上、亜鉛の含有量は食品の中でもトップクラス、ミネラル豊富な食材。お父さんの疲れを労う父の日には、牡蠣がぴったりです！

②6月は特別感のある「岩牡蠣」が美味しい季節

6月は岩牡蠣の季節。この時期から岩牡蠣はちょうど旬を迎えます。牡蠣好きの人にはたまらない大振りの岩牡蠣。牡蠣が好きなお父さんに必ず喜んでいただけます。

③殻付き牡蠣ならお店の味がそのまま再現でき、豪華な見た目も◎

牡蠣は全て殻付きで鮮度を保ったままお届けします。

軍手や牡蠣剥きナイフもセットになっており、剥き方も動画で解説しています。お皿に並べてレモンを添えれば、そこはもうオイスターバー。お父さんと家族が過ごせる、贅沢な生牡蠣パーティーが自宅で簡単に開催できます！

もちろん全て生食可能。特許取得・海洋深層水で浄化した安全・安心な殻付きの生牡蠣をぜひご自宅でお楽しみください。

■詳しくはこちら

<https://e-oyster.jp/news/fathersday2022.html>

■岩牡蠣について

岩牡蠣は日本の固有種です。天然物のイメージが強い岩牡蠣ですが、養殖の方が安定した品質となるため、近年は養殖の岩牡蠣が増えています。同じ岩牡蠣でも、産地によって味わいも見た目も個性は様々。牡蠣の生育に適しているのは豊かな栄養分を運ぶ川が流れ込む栄養たっぷりの海ですが、その環境に加えて、いかに生産者の方が手間暇かけて育てるかで、その味わいや身入り（品質）が大きく左右されます。

岩牡蠣の魅力はなんと言ってもその濃厚な味わい。真牡蠣を「海のミルク」と例えるのに対して、岩牡蠣は「海のチーズ」と例えられるほど。そのたっぷりとした厚み、頬張ると思わず笑みが溢れるよう。贅沢に岩牡蠣を味わってください。



6月は「岩牡蠣」が
美味しい季節

■真牡蠣について

三陸産の真牡蠣の美味しい季節がやってきました。植物性プランクトンが豊富な三陸の海域で育った牡蠣は、肉厚で濃厚な味わいながら爽やかさとすっきりとした後口も感じる事が出来ます。三陸産特有の真牡蠣のうま味をお楽しみください。

【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25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 JRE茅場町二丁目ビル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