

夏の風物詩“岩牡蠣”が3産地入った6産地の牡蠣がご自宅へ

「食べ比べセット The Rock」

7月18日（月）まで、好評販売中！

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：東京都中央区、代表取締役：吉田秀則、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/>」にて、「食べ比べセット The Rock」を7月18日（月）まで販売いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



夏までが旬の「岩牡蠣3産地」と、この時期も美味しい「真牡蠣3産地」が楽しめる食べ比べセット。「The Rock」は、岩牡蠣の“岩”=Rockから命名しました。

岩牡蠣は、時期が限定されるため流通量も多くありません。3産地の岩牡蠣食べ比べに、真牡蠣の食べ比べができるのは、この時期ならではの醍醐味！バターソテーや湯引きして刺身のようにカットしても絶品です。贅沢な牡蠣の食べ比べをお楽しみください。

■商品名：食べ比べセット The Rock（ザ・ロック）

■販売期間：好評発売中～7月18日（月）23:59まで

■価格：すべて送料込み

生牡蠣12個セット 岩牡蠣3産地+真牡蠣3産地 2個ずつ食べ比べ 6,000円（6,750円相当）

生牡蠣18個セット 岩牡蠣3産地+真牡蠣3産地 3個ずつ食べ比べ 8,000円（9,525円相当）

生牡蠣24個セット 岩牡蠣3産地+真牡蠣3産地 4個ずつ食べ比べ 9,000円（12,300円相当）

生牡蠣30個セット 岩牡蠣3産地+真牡蠣3産地 5個ずつ食べ比べ 11,000円（15,075円相当）

生牡蠣 36 個セット 岩牡蠣 3 産地+真牡蠣 3 産地 6 個ずつ食べ比べ 12,000 円 (17,850 円相当)

【商品オプション】

- ・超特大岩牡蠣『椿』(約 380~480g) 2 個 +1,500 円・4 個 +2,700 円・6 個 +3,800 円
- ・プロ仕様牡蠣ナイフ (1 本) にグレードアップ +1,200 円
- ・牡蠣のためのお酒を 2 本選ぶと 400 円割引 2 本まで送料無料



■詳しくはこちら

https://e-oyster.jp/news/oyster6_rock.html

<牡蠣専用のお酒について>

■ワイン CACCCI シリーズ (No.1~No.5)

1870 年創業スペインの名門ミゲル・トーレス社がチリで手掛けた、牡蠣に合わせるためのワイン CACCCI (カッキー)。白ワイン (No.1 ソーヴィニヨンブラン、No.2 シャルドネ) 赤ワイン (No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン)、No.5 のロゼまでラインナップ。

■日本酒 CACCCI シリーズ (No.6, No.7)

時間に寄り添う日本酒 HINEMOS を造る、株式会社ライスワインと開発した日本酒。白濁する甘口微発砲の No.6 と、超辛口の No.7 の 2 種類。

【オイスターバーと同品質の生牡蠣】

本サイトで販売する生牡蠣は、ゼネラル・オイスターのオイスターバーと同じく特許技術を用いて浄化した「8TH SEA OYSTER」となります。日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社がたどり着いた究極の安全品質で、すべての生牡蠣は富山県・入善町に有する自社の浄化センターで約 2 日間以上かけて海洋深層水で浄化しています。(特許番号第 6240037 号)

https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster

【安全のこだわりポイント】

1) 海域の厳選

全国の海域リスクを考慮し、産地の厳選および入荷時期の精査を実施します。

2) 産地の厳選（産地一次検査）

厚生労働省が定める生食用カキの規格基準をクリアした牡蠣のみ入荷します。

3) 海洋深層水での浄化

人体に害を与える細菌やウイルスが存在しないきれいな海洋深層水のかけ流し水槽で、2日間以上牡蠣を浄化することで、ほぼ無菌の牡蠣になります。

4) 厳しい自社基準の堅守

厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

5) 徹底された店舗衛生管理

ご家族を含む従業員の体調管理・サポート実施、また社内衛生チェックおよび外部衛生調査機関による定期的衛生調査による衛生の維持、向上に取り組んでいます。

【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、また養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に努めています。

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

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

＜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