

10連休明けのカラダに牡蠣でエネルギー補給！
真牡蠣6ピース 半額 5/11～5/24 終日開催

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／代表取締役 CEO 丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」）は、5月11日（土）～5月24（金）の14日間、24店舗限定で、「POWER OYSTER フェア」と題し、真牡蠣を6ピース半額でご提供いたします。※1 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【この時期の真牡蠣がおいしい理由】

真牡蠣は一般的に、夏に産卵を行います。そのため、産卵を控えたこの時期の身はぷっくりと太りぷりぷりになります。また、これから夏に向けて、三陸地方の真牡蠣の入荷も増えてまいります。西日本と東日本の真牡蠣の食べ比べもお楽しみいただけます。

<ご提供予定産地一例>

岩手県気仙町産、岩手県米崎産、岩手県赤崎産、宮城県志津川産、三重県桃取産、兵庫県室津産、兵庫県相生産、兵庫県坂越産、香川県白方産、広島県安芸津産、広島県情島産、福岡県糸島産、長崎県五島列島産 など

※入荷状況、店舗によりご提供の産地は異なります。売り切れの場合もございます。

【牡蠣は食べるサプリメント】

牡蠣は、鉄・亜鉛などのミネラルやビタミン B 群などがバランスよく含まれている“食べるサプリメント”です。特に豊富に含まれる亜鉛は新陳代謝や免疫力を高める働きがあるので、季節の変わり目の風邪予防や疲労回復にも効果的です。また、女性にうれしい美肌・美髪作用もあります。

- ・牡蠣は1個約24カロリー^{※3}の低カロリーで低糖質
- ・牡蠣2～3個で1日の亜鉛所要量を補える
- ・亜鉛は肌と体の代謝アップを助ける働きがある
- ・亜鉛とビタミンCはコラーゲンの合成にかかわるので、レモンを絞れば美肌効果が増す
- ・肌や髪の毛を健康に保ち、美しい肌や髪を作ることにも役立ちます。

※3 剥き身 40g 換算（監修：一般社団法人 NS Labo）



■開催日時：2019年5月11日（土）～5月24日（金）の14日間限定 終日開催

※入荷状況や産地の天候などにより、予告無く終了する場合がございます。

■価格：旬の真牡蠣 6ピース 特別価格 1,440円（税別）

【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 24店舗限定

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX
ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店
ガンボ&オイスターバー 池袋東口店
オイスターテーブル 銀座コリドー店
オイスターテーブル 上野さくらテラス店
オイスターテーブル 浜松町店
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店
フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店
シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店
キンカウーカ 小田急新宿店

<神奈川県>

オイスタープレート ラゾーナ川崎店
ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店
シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店
キンカウーカ 横浜ベイクォーター店

<千葉県>

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<宮城県>

仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

<大阪府>

ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店
ガンボ&オイスターバー なんばパークス店
ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店
オイスタールーム 梅田ハービスエント店

<兵庫県>

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

<福岡県>

フィッシュ&オイスターバー キャナルグランドプラザ店

【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、安心品質5つ星】

ゼネラル・オイスターで提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社が創業17年目にしてたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

2017年11月、2014年夏より富山県・入善町でスタートした牡蠣を海洋深層水で浄化する方法について独自性が認められ、特許を取得しました。(特許番号第6240037号)

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) 海洋深層水による浄化

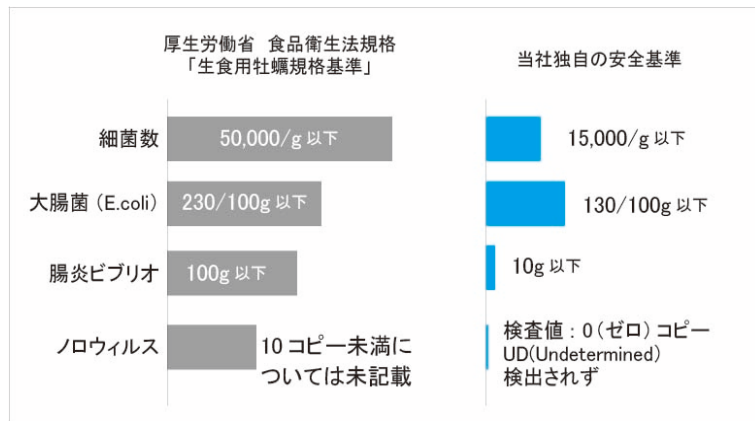
人体に害を与える細菌やウイルスが存在しないきれいな海洋深層水のかけ流し水槽で、約2日間以上牡蠣を浄化することで、より安全性の高い牡蠣になります。

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生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。



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

【ゼネラル・オイスターが安全性の追求に取り組む理由】

<ゼネラル・オイスター19年の歴史は、ノロウイルスとの闘いの歴史でもあるから>

ゼネラル・オイスターは本年、創業19年を迎えます。2001年に一号店を出店して以来、日本に「オイスターバー」市場を創造するべく出店を続けてまいりました。2015年3月には東証マザーズ市場への上場をし、レストラン事業のみならず養殖や加工事業も展開し、牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に取り組んでいます。

<2006年冬 ノロウイルスの大流行、自社の浄化センターを設立>

創業以来、順調に出店を続けていた2006年の冬、ノロウイルスが大流行し「牡蠣の安全面への不安」により、お客様が激減し倒産寸前の危機を迎えました。ゼネラル・オイスターはそれを機に「牡蠣の安全性」を再度見直すべく、それまで産地任せであった牡蠣の浄化を自らの手で行うことを決め、2007年9月広島県呉市倉橋島に牡蠣の浄化センター「日本かきセンター」^{※2}を設立し、全国の産地より集めた牡蠣を一旦センターへ集め、紫外線殺菌した海水で48時間牡蠣を浄化し、全国の店舗へ出荷する体制を構築いたしました。その結果、牡蠣の安全性が向上しお客様の信頼も回復してV字回復をとげました。※2016年10月に富山・入善へ統合

<2014年夏 浄化方法のさらなる進化、海洋深層水での浄化をスタート>

2014年夏、日本海に面する富山県入善町に牡蠣の浄化センターを新たに設立し、世界で初めて海洋深層水で牡蠣を浄化するシステムを構築しました。海洋深層水の「清浄性」と自然の力を最大限に活かし牡蠣の浄化をおこなっており、また、かけ流しで浄化することで、よりきれいな環境を維持しています。

<2016年冬 ノロウィルス大流行が再び、さらなる安全性を求めて>

2016年冬、ゼネラル・オイスター史上2度目のノロウィルス大流行が訪れます。宮城県の全海域の牡蠣出荷停止などもあり、市場ならびにお客様へ不安が広がりオイスターバーもあおりを受けました。ゼネラル・オイスターは終わりのない牡蠣の安全性の追求とお客様へのさらなる安心のため、「安全品質のファイブスター」を2017年2月よりスタートいたしました。

<2017年11月 海洋深層水浄化方法の特許取得>

2014年夏より特許を出願していた、海洋深層水による牡蠣の浄化方法がこの度、特許を取得しました（特許第6240037号）。一般的な牡蠣の浄化方法（紫外線殺菌）に比べて、安全性が高く、栄養価に優れかつ鮮度が保持された高品質の牡蠣を提供できることが見いだされました。

今後も、安全な牡蠣を安心してお楽しみいただけるようゼネラル・オイスターグループ一丸となって努めてまいります。

【ゼネラル・オイスターについて】

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。

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／代表取締役 CEO 丹野裕介

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/>

<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:pr@g-oyster.com