

4月21日開業の「KITTE博多」へ出店
新業態「ウォーターグリルキッチン」NEW オープン!
 地元野菜を中心に「海洋深層水・美と健康」をテーマにした、シーフードレストラン

日本最大級*のオイスタ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:吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」)は、4月21日(木)にオープンする「KITTE博多」の9階に、新業態「ウォーターグリルキッチン」をオープンします。*富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

「ウォーターグリルキッチン」は、「海洋深層水・美と健康」をテーマとして開発した新業態で、食材もより新鮮な状態でご提供できる「地場のもの」を中心にご提供します。野菜は、福岡の糸島産のブランド野菜「糸島野菜」を中心に展開します。魚介類も「本日の鮮魚」メニューでは長浜連合市場から届く新鮮なお魚をご提供し、牡蠣は全国より厳選した産地より年間を通じてご提供します。また、海洋深層水は富山・入善町で取水した富山湾のものを使用します。

【糸島野菜とは?】

福岡県糸島でとれる野菜で、色が濃く、味がしっかりしており甘みがあるのが特徴です。糸島野菜をつかったメニューは、「バーニャカウダー」「うるおい野菜のグリーンサラダ」「焼きフリルレタスのシーザーサラダ」「本日もカキと福岡県産マッシュルームのブルスケッタ」「牡蠣と糸島野菜のペペロンチーノパスタ」などを予定しております。

【海洋深層水ジュレとは?】

ゼネラル・オイスターでご提供している生牡蠣はすべて富山湾で取水した入善の海洋深層水で浄化しております。この海洋深層水を使用して、特製の「海洋深層水ジュレ」をつくりました。海洋深層水の特徴のひとつは「富栄養性」で、ミネラルが豊富に含まれおり、自然の恵みがそのまま詰まったジュレです。自然な海の塩味が、ほどよくマイルドに料理にアクセントを加えます。このジュレは「シーフードプレート」や「本日のお魚のカルパッチョ」をはじめとする4品でお楽しみいただけます。



【おすすめメニュー】

- ・シーフードプレート 1,800円(税別) *写真・左
- ・糸島野菜のバーニャカウダー(福岡県糸島産) 1,280円(税別) *写真・中
- ・マグロのタルタル 1,080円(税別) *写真・右
- ・熊本県赤牛のカルパッチョ(熊本阿蘇産) 1,280円(税別)

【オープニングフェア】

開催期間:4月21日(木)~4月30日(土)まで

・「オープン記念 オイスター4ピースプレート」特別価格 980円(税別)

配布期間:4月21日(木)~5月8日(日)まで

・「次回ご来店特典チケット・プレゼント」次回ご来店時、本日の真牡蠣4ピース or デキャンタワイン どちらか

をプレゼント

※有効期間：2016年5月9日(月)～2016年6月末まで。福岡の当社3店舗(アミュプラザ博多店・キャナルシティ店・KITTE博多店)でご利用可。※海域の状況により、「活の真牡蠣」が「焼き牡蠣」または「カキフライ」に変更となる場合がございます。

【店舗情報】

店舗名：ウォーターグリルキッチン KITTE博多店
住所：福岡市博多区博多駅中央街9-1 KITTE博多9階
営業時間：11:00～23:00(L.O フード 22:00～ドリンク 22:30)ランチタイム 11:00～15:00
電話番号：092-441-8585
席数：34席(カウンター10席・テーブル24席/99.83㎡/30.2坪) 店休日：KITTE博多に準ずる



【店内イメージ】

木目を中心とした、木のぬくもりを感じる、温かみのある落ち着いた空間となっています。

【KITTE博多 コンセプト】

『だれでも、気軽に、毎日でも』幅広い層の多くの方々が行き交うこの博多駅前の地で、だれでも、気軽に、そして毎日でも、過ごせる商業施設をコンセプトにしています。

【ゼネラル・オイスターについて】

株式会社ヒューマンウェブは2000年に創業し、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「株式会社ゼネラル・オイスター」へ商号変更し持株会社体制へ移行します。

社名：株式会社ゼネラル・オイスター
代表者：代表取締役CEO 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.g-oyster.com/>

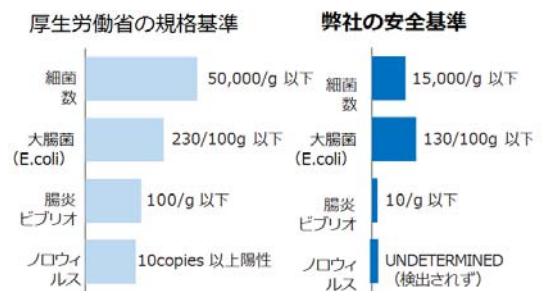
【牡蠣の安全性への取り組み】

ゼネラル・オイスターでは、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



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より



<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：press@g-oyster.com