

**食フェス「シーフードマニア」で  
“世界が認めたカキフライ”と“アツアツ蒸し牡蠣”を発売  
11/7～11/24 「ガンボ&オイスターバー」として初出店**

日本最大級<sup>※1</sup>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、2019年11月7日(木)～11月24日(日)の18日間、新宿・大久保公園で新しい食フェス「新宿シーフードマニア 2019」に「ガンボ&オイスターバー」として初出店いたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

**【シーフードマニア 2019】**

日本各地の旬の『シーフード』と『お酒』を堪能して、食の魅力を再認識できるイベント。新宿シーフードマニア実行委員会主催で、今年初めて開催されます。食フェスのメッカ新宿・大久保公園にて、プロが厳選するシーフードとピットリあう約30種類以上のスパークリングワインを用意。海鮮丼、牡蠣料理やシーフードカレー、シーフードラーメンなど定番シーフード料理から、スパークリングワインに合うガーリックシュリンプ、ムール貝のワイン蒸しなどもラインナップ。開放感いっぱいの青空の下、オシャレに楽しむ至極の時間をご堪能ください。



**【ガンボ&オイスターバー】出店メニュー**

・世界が認めた<sup>※2</sup>カキフライ 3個 800円、4個 1,000円

※2 iTQi「優秀味覚賞」受賞のカキフライ。カキフライとしては、なんと日本初受賞!

iTQiとはInternational Taste & Quality Instituteの略。ベルギーの国際味覚審査機構で、今年2つ星を受賞した店舗でも人気の商品です。自社オリジナルの薄衣なカキフライで、牡蠣本来の味を最大限に引き出しています。

・牡蠣のスモークマリネ 6個 1,000円

大粒の牡蠣を桜チップでじっくり冷燻製し、旨味を更に際立たせて自家製ガーリックオイルに漬けたマリネ。牡蠣の旨みたっぷりの一品です。

・三陸産 大粒 あつあつ蒸し牡蠣 2個 800円、3個 1,000円、4個 1,200円

牡蠣は蒸すことで旨味が凝縮します。牡蠣のおいさを最大限に引き出す生産者お勧めの調理方法です。

(天候や生産地の状況等により、牡蠣の産地が変更となる場合がございます)

※価格は全て税込みです。

**■新宿シーフードマニア 2019 ～スパークリングワインとシーフードの祭典～**

日程:2019年11月7日(木)～11月24日(日) 計18日間

時間:11:00～21:00(予定)

会場:新宿・大久保公園(東京都新宿区歌舞伎町2-43)

主催:新宿シーフードマニア実行委員会

**【ガンボ&オイスターバー】とは**

ガンボ&オイスターバーとは、2000年創業、2001年に第1号のオイスターバーを出店して以来、全国に26店舗のオ

イスターバーを展開するゼネラル・オイスターの主カブランドのひとつ。生牡蠣とガンボ(シーフード煮込みスープ)を中心に様々な牡蠣料理とワインを提供しています。新宿エリアでは、新宿ルミネエストの8階「ガンボ&オイスターバー」や、小田急百貨店・新宿店 12階に「キンカウカ」を展開しています。

**【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/>

<p>&lt;本件に関するお問い合わせ先&gt; 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</p>
---