

岩牡蠣2産地も選べる！最大8産地、日本全国の牡蠣がご自宅へ

「食べ比べセット deluxe」

4月8日（金）15時より販売スタート！

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、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 deluxe」を販売いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



大人気の「食べ比べセット」がさらに、さらにパワーアップしました。旬の真牡蠣6産地とオプションで岩牡蠣2産地が選べるセット、最大8産地の牡蠣が楽しめる「食べ比べセット deluxe」が新登場。日本全国の銘産地の真牡蠣と、食べ応え抜群の岩牡蠣の食べ比べ。真牡蠣と岩牡蠣がそろうのは、この時期ならではの贅沢です。是非お楽しみください。

■商品名：食べ比べセット deluxe

■販売期間：4月8日（金）15:00～4月25日（月）23:59まで

■価格：すべて送料込み！

生牡蠣12個セット（6産地の真牡蠣食べ比べ）5,000円（5,700円相当）

生牡蠣18個セット（6産地の真牡蠣食べ比べ）7,000円（7,950円相当）

生牡蠣24個セット（6産地の真牡蠣食べ比べ）8,000円（10,200円相当）

生牡蠣30個セット（6産地の真牡蠣食べ比べ）9,000円（12,450円相当）

生牡蠣36個セット（6産地の真牡蠣食べ比べ）10,000円（14,700円相当）

【商品オプション】

- ・ 2産地のブランド岩牡蠣食べ比べ（4個 + 2,000円・6個 + 2,800円・8個 + 3,500円）
- ・ 牡蠣のためのお酒が2本まで送料無料（※ビールは3本セット）

■詳しくはこちら

[https://e-oyster.jp/news/oyster\\_8.html](https://e-oyster.jp/news/oyster_8.html)

■オプション1

ブランド岩牡蠣「島根県産・春香」と「長崎県五島列島産・椿」の食べ比べが実現！「椿」は約300g前後の特大サイズをご用意しました！食卓をとびきり豪華に演出します。岩牡蠣の味の違いも存分いただけます。



■オプション2：牡蠣専用のお酒が2本まで送料無料！（ビールは3本まで）



## <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。

### ■オイスタースタウト (330ml 瓶)

牡蠣エキス入り、オリジナルの黒ビール。日本のクラフトビールのくさ分け的存在「常陸のネストビール」を造る、木内酒造と開発。アイルランドに伝わるオイスタースタウトを再現しました。

### 【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](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

U R L：(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