

GW はおうちでオイスターバー！YouTube「COCOCORO チャンネル」初コラボ！
5/5 生配信で、一緒におうちで牡蠣料理チャレンジ！
4月22日（金）より販売スタート！

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「おうちでオイスターバー！COCOCORO コラボ」を販売します。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



GWのご家族やご友人とのひとときを生牡蠣で楽しんでいただくスペシャル企画をご用意しました。BBQやホームパーティなどにもぴったり！**生牡蠣10個から最大100個までの特別セット。**

さらに今回は、YouTube「COCOCORO チャンネル」と初めてのコラボレーション！5/5（木）19時よりCOCOCOROチャンネルで、e-oysterの牡蠣を使った料理動画を生配信します。生配信と同商品の「COCOCOROセット」も登場します。GWのおうち時間に、とっておきの牡蠣料理にチャレンジしませんか？

■詳しくはこちら：<https://e-oyster.jp/news/gw2022.html>

■商品名：#おうちでオイスターバー

■販売期間：4月22日（金）～5月31日（火）23:59まで

■価格：すべて送料込み！

- ・真牡蠣2産地5個ずつ 10個食べ比べ 2,980円（4,500円相当）
- ・真牡蠣2産地9個ずつ 18個食べ比べ 5,000円（7,140円相当）
- ・真牡蠣4産地10個ずつ 40個食べ比べ 10,000円（14,400円相当）
- ・真牡蠣4産地16個ずつ 64個食べ比べ 15,000円（22,320円相当）
- ・真牡蠣4産地25個ずつ 100個食べ比べ 20,000円（34,200円相当）

【おうちでオイスターバーセット オプション】

- ・長崎県 五島列島産 岩牡蠣「椿」4個 + 2,400円、8個 + 4,000円、12個 + 5,000円
- ・プロ仕様牡蠣ナイフ1本 + 1,200円
- ・牡蠣のためのお酒2本まで送料無料、2本目から400円引き

■COCOCORO セット

プレミアム真牡蠣30個（10個×3産地）、長崎県 五島列島産 岩牡蠣「椿」10個、白ワイン（CACCCIシリーズ No.1 ソーヴィニヨン・ブラン）1本、プロ仕様牡蠣ナイフ1本 15,000円（22,900円相当）

【COCOCORO セット オプション】

- ・焼き台「RAWSTER」+ 2,980円
- ・播州室津 牡蠣しょうゆ（1本）+ 1,000円



岩牡蠣「椿」10個
プレミアム真牡蠣3産地30個
ソーヴィニヨン・ブラン（白ワイン）1本
プロ仕様牡蠣ナイフ1本

¥15,000
COCOCOROセット

焼台「RAWSTER」がオプション注文でおトク！

■COCOCORO チャンネルとのコラボ！

登録者数40万人超えのクッキングエンターテイナー 大西哲也氏との初コラボレーション企画。牡蠣を愛してやまない大西哲也氏が、ゼネラル・オイスターの富山・入善町の牡蠣の浄化センターへ初潜入。安全とおいしさの秘密をお届けします。またGW中に大西哲也氏と一緒に作る牡蠣料理動画の生配信も実施します。

COCOCORO チャンネル：<https://youtube.com/channel/UCBzHLiBZWSn7AmaW0AOAIWg>

第1弾：4月23日（土）19時公開予定「富山へ初潜入！8TH SEA OYSTER に迫る！」

第2弾：5月5日（金）19時公開予定「カキの食べ方・調理」を生配信

■プロ仕様の牡蠣ナイフが新登場

硬い岩牡蠣でも剥きやすい、プロ仕様の牡蠣ナイフを新たにご用意しました。オイスターバーはもちろん、COCOCORO チャンネルの生配信でも使われる牡蠣ナイフ。「COCOCORO セット」は、こちらのナイフもセットです。「おうちでオイスターバーセット」のオプションで少しお得に、特別価格1,200円でご購入いただけます。



*本セットの牡蠣の産地はお任せとなります。

* ●円相当とは真牡蠣1個 330円、プレミアム真牡蠣1個 400円、岩牡蠣1個 550円と送料を含めた換算となります。

*仕入れ状況、産地の天候などによりやむを得ず産地を変更する場合がございます。また予告なく終了する場合がございます。

<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

【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