

宮城県の復興のシンボルが遂に市場へ本格出荷！  
**天然採苗シングルシード未産卵牡蠣『あまころ牡蠣』**  
**ゼネラル・オイスター運営 33 店舗で数量限定提供**  
2016年6月17日(金)より提供開始

～知る人ぞ知る美味しい牡蠣『あまころ牡蠣』で、美味しく食事をしながら復興支援をしよう！～

宮城県水産技術総合センター 気仙沼水産試験場(所在地:宮城県気仙沼市波路上岩井崎 107、場長:雁部 総明)は、宮城県南三陸町の牡蠣生産者と共に、天然採苗シングルシード未産卵牡蠣『あまころ牡蠣』の量産化に成功し、この度、日本最大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 CEO:吉田 秀則)の運営する33店舗(西武池袋屋上 ラ・テラスを除く)にて、6月17日(金)より数量限定で初提供いたします。

一般的な宮城県北部産の真牡蠣は養殖期間が約2年かかるのに対し、あまころ牡蠣は約10ヶ月で採取でき、小振りですが未産卵の分エグみがなく強い甘みが特長です。東日本大震災で壊滅的な被害を受けた宮城県南三陸町の牡蠣生産者と宮城県水産技術総合センター 気仙沼水産試験場が、農林水産省の支援、水産研究・教育機構東北水産研究所の協力の下開発に取り組み、震災から5年後の今年、遂に量産化に成功しました。

昨年の8月に天然採苗で種苗し、約10ヶ月。たくさんの種の中から良いものだけを選びすぐり、厳選に厳選を重ねた選抜チームの牡蠣を、宮城県の新しい名物・復興のシンボルとして皆様にご提供いたします。

皆様により気軽にあまころ牡蠣をお試しいたぐため、ゼネラル・オイスター運営店舗で通常提供されている「旬の生牡蠣プレート」をご注文いただくと、追加料金なしで1ピースをあまころ牡蠣に変更いたします。単品では1ピース580円(税抜)にてご提供いたします。

宮城県水産技術総合技術センター 気仙沼水産試験場とゼネラル・オイスターは、今後もあまころ牡蠣を身近な存在にするべく、技術改良と普及に努め、より多くの方にお楽しみいただける場をご提供してまいります。



※写真の牡蠣は全てあまころ牡蠣です。

## 【提供メニュー概要】

■メニュー：「あまころ牡蠣入 旬の生牡蠣プレート」4ピース 2,460 円(税抜)／6ピース 3,250 円(税抜)  
「あまころ牡蠣」1ピース 580 円(税抜)

■提供期間:6月17日(金)～数量限定提供 ※なくなり次第終了

■開催店舗:ゼネラル・オイスター運営 33 店舗(西武池袋屋上 ラ・テラスを除く)

《ウォーターグリルキッチン》紀尾井町テラス店、キッテ博多店  
《ルーフガーデンオイスターバー GUMBO&》渋谷 MODI 店  
《カーブ・ド・オイスター》東京駅 八重洲地下街、  
《ガンボ&オイスターバー》新宿ルミネエスト店、二子玉川ライズ店、  
大手町店、池袋東口店、千葉そごう店、水戸京成店、  
横浜そごう店、ラゾーナ川崎店、梅田NU茶屋町店、  
なんばパークス店、ミント神戸店、銀座イグジットメルサ店  
《オイスターテーブル》銀座コリドー店、上野さくらテラス店、浜松町店、  
《キンカウカ》小田急新宿店、小田急町田店  
《キンカウカ グリル&オイスターバー》横浜ベイクォーター店、  
《フィッシュ&オイスターバー》西武渋谷店、福岡キャナルグランドプラザ店  
《ステーションオイスターバー》ウメダステーション阪急グランドビル店、  
ハカタステーションアミュプラザ博多店  
《シュリンプ&オイスターハウス》西武池袋店  
《シュリンプ&オイスターバー》横浜モアーズ店  
《オイスタールーム》名古屋ラシック店、梅田ハービスエント店  
《ザ・スチーム シーフードポット&オイスター》ウイング川崎店、エスパル仙台店  
《入善 牡蠣ノ星》



## 【あまころ牡蠣について】

■養殖期間:約 10 カ月

一般的な真牡蠣が約 2 年かかるのに対し、あまころ牡蠣は約 10 ヶ月かけて養殖し、夏前に水揚げされます。

■種類:未産卵牡蠣

産卵を経験していない牡蠣で、バージンオイスターとも呼ばれます。エグみがなく、強い甘みが特長です。

■養殖方法:天然採苗シングルシード養殖

樹脂製の採苗器に天然の牡蠣の幼生を付着させ養殖します。ある程度の大きさに成長した稚貝は網カゴに移し替え、ゆったりとしたかごの中で転がりながら育つため、身が厚く丸くなるのが特長です。

■産地:宮城県志津川

宮城県の北東岸に位置し、南三陸町の中で川が完結するほど山と海が近い地域で、古くからカキ・ホヤ・ワカメなどの養殖が盛んな宮城県の水産業を支える地域の一つです。志津川湾は牡蠣の種を取る北限で、あまころ牡蠣は種からずっと志津川で育った「完全志津川産」です。



＜志津川湾でのあまころ牡蠣養殖の風景＞

**【宮城県水産技術総合センター 気仙沼水産試験場について】**

所在地 : 宮城県気仙沼市波路上岩井崎 107

場 長 : 雁部 総明

設 立 : 1927 年 4 月

事業内容 : 魚介藻類の増養殖技術の改良・開発と新品目の開発  
磯根資源の維持増大  
増養殖場の開発  
資源管理技術の普及  
漁場環境の保全などに関する調査・研究・普及指導

U R L : <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/kesenmuma-s/>

**【ゼネラル・オイスターについて】**

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

事業内容 : 飲食事業、卸事業、加工事業、ヴィレッジ事業、陸上養殖・海面養殖事業、種苗事業など、  
牡蠣の六次産業化事業を中心とした企業グループの企画・管理・運営

U R L : <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:press@g-oyster.com