

**夏バテ防止！ミネラル豊富な海洋深層水と牡蠣で。
東京駅で、富山の海洋深層水・牡蠣のしゃぶしゃぶ 6/20 販売開始
富山や岩手の日本酒との相性も◎**

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CEO：吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」）は、6月20日（月）～7月9日（土）まで東京駅八重洲地下街のオイスターバー「カーブ・ド・オイスター」で、「富山・海洋深層水の牡蠣しゃぶしゃぶ」を開始いたします。[※]富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

【海洋深層水とは？】

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 384メートルから取水した入善の海洋深層水で 48 時間かけて浄化をしております。海洋深層水は特徴のひとつに「富栄養性」があり、ミネラルが豊富に含まれています。その“海からの自然の恵み”をそのまま、しゃぶしゃぶの出汁に生かしました。



* 旬の真牡蠣と季節の野菜(写真は2名様分)

【メニュー内容】

メニュー名：海洋深層水の牡蠣しゃぶ

生牡蠣6ピース(時期により産地は異なります)・季節の野菜・特製つけダレ3種(おろしポン酢・黄身牡蠣醤油・コーンドレッシング)

期間：6月20日(月)～7月9日(土)

特別価格：2,980円(税別)／お一人様(二名様より承ります)

提供時間：17:00～

実施店舗：カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街

追加料金：牡蠣6P 1980円(税別)・追加野菜 980円(税別)

※ご予約不要ですが、しゃぶしゃぶ用の土鍋対応できるお席が限られております。大人数でのご利用や混雑時には、お待ちいただくこともございます。あらかじめのご予約をおすすめいたします。

【合わせておすすめしたい日本酒】

ワインサービングシステムで8種類の日本酒をグラスをご用意しております。とくにおすすめは、富山県と岩手県の日本酒です。しゃぶしゃぶの出汁として、富山・入善の海洋深層水を使用してあり、富山県の日本酒との相性も抜群です。また、三陸の真牡蠣は今、身入りが良く美味しい時期ですので、岩手の真牡蠣と岩手の日本酒を合わせてお楽しみいただくこともおすすめしております。

<おすすめの日本酒>

- ・岩手県 あさ開き 純米大辛口 60cc 463円(税別)／90cc 834円(税別)
- ・岩手県 月の輪 純米吟醸 60cc 741円(税別)／90cc 1,112円(税別)
- ・富山県 幻の瀧 純米吟醸 60cc 649円(税別)／90cc 926円(税別)
- ・富山県 立山 純米吟醸 60cc 649円(税別)／90cc 926円(税別)

<ワインサービングシステムとは>

専用のプリペイドカードを発行いたします。

(発行手数料 1 枚 463 円・税別)

チャージは 1000 円単位で上限 30,000 円までです。

日本酒のみならず、各種ワインもグラスでお好みでお楽しみいただけるシステムです。

※カードの有効期限は最終のご利用日から 1 年です。



【カーブ・ド・オイスターについて】

2014 年 11 月に八重洲地下街にオープンしました。従来の弊社のオイスターバーブランドとは異なり、メニューや器などに「日本の食文化」を取り入れて開発し、欧米のオイスターバーを和のテイストでアレンジしました。

【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 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/>

<本件に関する報道関係のお問い合わせ先> 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