

国産の生牡蠣が驚愕の100円! 花粉の季節に健康サポート 2/1より『庄や』など106店で

牡蠣には免疫力を整える亜鉛がたっぷり!



早くもスギ花粉の飛散が始まったそうです。

株式会社大庄（東京都大田区 代表取締役社長：平了壽）は、板前がいる町の酒場『庄や』、浜焼き海鮮居酒屋『大庄水産』、全国銘酒 酒処『呑兵衛』の合計106店舗（FC店舗など一部店舗を除く）にて、兵庫県産生牡蠣（通常1個250円）を何個食べても半額以下の1個100円で提供する『今だけ!生牡蠣破格値』キャンペーンを実施します。キャンペーンは2025年2月1日（土）より、2月28日（金）までの期間限定。冬の味覚の代表格である牡蠣は「海のミルク」とも言われ栄養豊富な食材です。特に亜鉛の含有量はトップクラス。亜鉛は免疫機能を正常に保つため、花粉が飛び始めるこの時期に積極的に取りたい栄養素です。本格的な花粉シーズンを前に、安全で美味しい国産の生牡蠣をお得にたくさん食べて栄養をつけよう!

※表示価格は全て税込

牡蠣を食べて健康サポート!

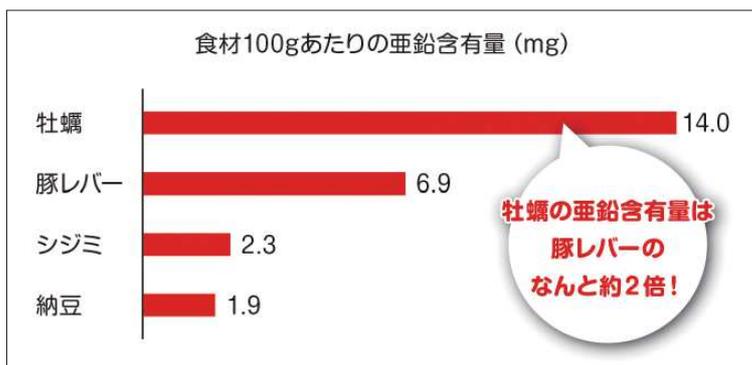
「海のミルク」と呼ばれる牡蠣は栄養満点です。特に、食材の中でもトップクラスの含有量を誇るのが亜鉛。亜鉛は健康維持に欠かすことのできない必須ミネラルの1つで、免疫機能をサポートします。

きちんと摂取していれば免疫機能のバランスを整え、アレルギー反応を和らげる効果が期待されますが、亜鉛はカルシウムと並んで日本人に不足しやすい栄養素の1つ。成人男性の一日の摂取量の目安は11mgといわれます。

そんな亜鉛が、牡蠣には100gあたり14.0mg含まれています。その量は、なんと豚レバーの約2倍、シジミの約6倍、納豆の約7倍にもなります。不足すると免疫力低下にもつながる亜鉛を手軽に摂取でき、さらに、血液の形成を助けるビタミンB12やアミノ酸の一種であり疲労回復の効果もあるタウリンも豊富。まさに「海のスーパーフード」なのです。



栄養豊富な牡蠣は、まさに「海のスーパーフード」



出典：文部科学省、日本食品標準成分表八訂増補2023年

安全で美味しい兵庫県産の生牡蠣

提供する兵庫県産の牡蠣は、千種川と揖保川に挟まれた室津湾で育てられています。山からの豊富なミネラルが流れ込む恵まれた環境の中でスクスクと成長した牡蠣は、種付けから1年未満という短い期間で収穫。そのため、苦みがないさっぱりとした優しい甘みの特徴で、何個でもパクパク味わえる美味しさです。厳しい水質検査をクリアした海域で育てられているので、安心して堪能できます。



ミネラル豊富な室津湾で育つ牡蠣

『今だけ!生牡蠣破格値』キャンペーン実施概要

【実施内容】「兵庫県産 生牡蠣」通常1個250円を何個でも1個100円で提供

※ディナータイムのみの実施。ランチタイムでは実施しません

【実施店舗】『庄や』『大庄水産』『呑兵衛』の合計106店舗

※実施店舗一覧ページをご確認ください

https://www.daisy.co.jp/whatsnew/fest_shop.php?fest_id=14759

※キャンペーン期間中は『満天酒場』『やる気酒場』でも

「兵庫県産 生牡蠣」を100円で提供します

【実施日】2025年2月1日(土)より、2月28日(金)までの期間限定



本リリースについてのお問い合わせ



株式会社大庄 広報室 担当：都筑

TEL：03-5764-2270 Mail：koho-info@daisy.co.jp