

海と大地のチーズのコラボレーション

「ロックオイスターフェア ～岩牡蠣とチーズ～」

6月9日（日）『ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日』※1～7月15日（月）まで

全国 GO の 20 店舗にて開催

「ガンボ&オイスターバー」など全国に 26 店舗のオイスターバーを展開する日本最大級※2 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、代表取締役 CEO：丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」）は、2019年6月9日（日）～7月15日（月）に「ロックオイスターフェア～岩牡蠣とチーズ～」と題して、旬を迎える岩牡蠣を存分にお楽しみいただけるニューを展開いたします。

※1：6月9日（ロック＝岩）の語呂合わせと、この時期に岩牡蠣はちょうど旬を迎えることから、2019年記念日協会により認定 詳細は別途資料をご用意しております

※2：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



岩牡蠣と夏野菜のチーズソースグラタン



岩牡蠣と3種チーズ グラスワインのマリアージュ



岩牡蠣とモッツアレラチーズ、トマトソースのオープン焼き

岩牡蠣（ロックオイスター）は、6月から8月にかけて旬を迎えます。真牡蠣に比べ大きな岩牡蠣は、その濃厚な味から「海のチーズ」と呼ばれています。本フェアでは、その岩牡蠣をさまざまな種類のチーズと組み合わせ、クリーミーな味わいを存分に引き出したメニューをご堪能いただけます。

■岩牡蠣と3種チーズ グラスワインのマリアージュ

生の岩牡蠣 1 ピースと、カマンベール、パルメザン、マスカルポーネの3種類のチーズの盛り合わせとワインの極上のマリアージュをお楽しみいただけるメニュー。ワインはゼネラル・オイスターが開発した牡蠣のためのワイン「CACCCI（カッキー）」。ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン 4 種類から牡蠣との相性やお好みでお選びいただけますが、おすすめはソーヴィニヨン・ブランです。





■岩牡蠣とモッツアレラチーズ、トマトソースのオープン焼き

ミルキーでなめらかな食感の岩牡蠣を、ふんわりしたミルク味と弾力ある食感が特長のモッツアレラチーズ、トマトソースとともに焼き上げました。トマトソースの酸味が濃厚な味わいを引き立てます。

■岩牡蠣と夏野菜のチーズソースグラタン

濃厚な岩牡蠣は、まろやかなグラタンソースと好相性。ズッキーニやオクラ、パプリカといった彩りも鮮やかな夏野菜もたっぷり。



■ウニの冷製パスタ 岩牡蠣のチーズフリット添え

パルメザンチーズとソースの白が印象的な冷製パスタは、ソースにもトッピングにもウニを使った一品です。ソースには隠し味に牡蠣醤油を使い、クリーミーでコクがありながら、蒸し暑い季節にもぴったりの味わいに。岩牡蠣の旨味をギュッと閉じ込めたチーズフリットを添えて、贅沢な海の幸を満喫していただけます。



濃厚でクリーミーな味わいが魅力の岩牡蠣。海と大地のチーズのコラボレーション「ロックオイスターフェア ～岩牡蠣とチーズ～」で、新たな岩牡蠣の魅力を発見してください。

— 開催概要 —

<ロックオイスターフェア ～牡蠣とチーズ～>

開催日時：2019年6月9日（日）～7月15日（月）ディナータイムのみ

メニュー：岩牡蠣と3種チーズ グラスワインのマリアージュ 1,490円（税抜）

岩牡蠣とモッツアレラチーズ、トマトソースのオープン焼き 790円（税別）

岩牡蠣と夏野菜のチーズソースグラタン 980円（税別）

ウニの冷製パスタ 岩牡蠣のチーズフリット添え 1,490円（税別）

ゼネラル・オイスターグループ 21 店舗にて開催

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

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

オイスターテーブル 銀座コリドー店

オイスターテーブル 上野さくらテラス店

オイスターテーブル 浜松町店

キンカウーカ 小田急新宿店

フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店

シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店

<神奈川県>

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

キンカウーカ グリル&オイスターバー 横浜ベイクォーター店

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

<千葉県>

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<宮城県>

ステーションオイスターバー エスパル仙台店

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

<大阪府>

ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店

ガンボ&オイスターバー なんばパークス店

ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店

<兵庫県>

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

<福岡県>

フィッシュ&オイスターバー 福岡キャナルグランドプラザ店

【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、安心品質 5 つ星】

ゼネラル・オイスターで提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社が創業 17 年目にしてたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

2017 年 11 月、2014 年夏より富山県・入善町でスタートした牡蠣を海洋深層水で浄化する方法について独自性が認められ、特許を取得しました。(特許番号第 6240037 号)

【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げ流し水槽で、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。

【ゼネラル・オイスターが安全性の追求に取り組む理由】

<ゼネラル・オイスター19年の歴史は、ノロウイルスとの闘いの歴史でもあるから>

ゼネラル・オイスターは本年、創業 19 年目を迎えます。2001 年に一号店を出店して以来、日本に「オイスターバー」市場を創造するべく出店を続けてまいりました。2015 年 3 月には東証マザーズ市場への上場をし、レストラン事業のみならず養殖や加工事業も展開し、牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に取り組んでいます。またゼネラル・オイスターは、終わりのない牡蠣の安全性の追求とお客様へのさらなる安心のため、「安全品質のファイブスター」を 2017 年 2 月よりスタートしております。

<2017 年 11 月 海洋深層水浄化方法の特許取得>

2014 年夏より特許を出願していた、海洋深層水による牡蠣の浄化方法がこの度、特許を取得しました（特許第 6240037 号）。一般的な牡蠣の浄化方法（紫外線殺菌）に比べて、安全性が高く、栄養価に優れかつ鮮度が保持された高品質の牡蠣を提供できることが見いだされました。

今後も、安全な牡蠣を安心してお楽しみいただけるようゼネラル・オイスターグループ一丸となって努めてまいります。

【ゼネラル・オイスター 概要】

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。全国に 26 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、代表取締役 CEO 丹野裕介

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

U R L：(会社) <http://www.g-oyster.com/> (店舗) <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:pr@g-oyster.com