

旬を迎える岩牡蠣を満喫しよう！

ロック（岩）の日

**6月9日は、「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」**

日本記念日協会により記念日として認定されました

「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<sup>※2</sup>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、一般社団法人日本記念日協会（所在地：長野県佐久市、代表理事 加瀬清志氏）より認定を受け、6月9日を「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」に制定いたしました。

※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



これから旬を迎える岩牡蠣は、濃厚でミルクィな味わいが魅力

6月9日（ロック＝岩）の語呂合わせと、この時期から岩牡蠣はちょうど旬を迎えることから、安心安全で美味しい岩牡蠣の魅力をより多くの方に知っていただき、その味を楽しんでいただきたいという思いから、この日を「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」として制定いたしました。ゼネラル、オイスターの各店舗では、この6月9日（日）より、旬を迎える岩牡蠣をさまざまにお楽しみいただけるフェアを開催いたします。

### 岩牡蠣ってどんな牡蠣？

岩牡蠣とはどんな牡蠣なのでしょうか？

ゼネラル・オイスター グループ随一の岩牡蠣の専門家、株式会社海洋深層水かきセンター代表取締役社長 津久井研悟にききました。



株式会社海洋深層水かきセンター

株式会社ジーオー・シード

代表取締役社長 津久井研悟

岩牡蠣の仕入れや養殖などに携わる「岩牡蠣」のプロフェッショナル

## ◆ 真牡蠣と岩牡蠣の違いは？

日本で最も流通しているのは真牡蠣。生物学的には、岩牡蠣は真牡蠣と別の『種』になります。岩牡蠣は天然のものは殻がゴツゴツしていたり厚みがあったりするほか、真牡蠣と比べてサイズが大きいものが多くみられます。養殖については見た目の違いはさほど見られません。

味わいについては、クリーミーで濃厚なものが多く、真牡蠣が「海のミルク」と言われるのに対し、**岩牡蠣は「海のチーズ」と**呼ばれています。

岩牡蠣は「夏牡蠣」ともいわれるように、その旬は6月～8月にかけての夏。この旬の違いこそ、岩牡蠣が真牡蠣と大きく異なる点です。

牡蠣は産卵に向けて栄養素を蓄えているときに、最も美味しい時期となります。真牡蠣は通常6月～7月頃の産卵に備えて栄養素を蓄え、自然からの刺激や海水温によって一度の放卵ですべての卵を出し切ります。

岩牡蠣も同様に7～8月頃の産卵期に向けて栄養（身）を蓄えていきますが、7～11月にかけて少しずつ放卵するため、夏の間も美味しくいただけるのです。



真牡蠣(左)と天然の岩牡蠣(右)



岩のような殻に、プリッとした身がぎっしり詰まった岩牡蠣

## ◆ 産地によって個性はさまざま

岩牡蠣は日本の固有種です。天然物のイメージが強い岩牡蠣ですが、養殖の方が安定した品質となるため、近年は養殖の岩牡蠣が増えています。同じ岩牡蠣でも、産地によって味わいも見た目も個性は様々。牡蠣の生育に適しているのは豊かな栄養分を運ぶ川が流れ込む栄養たっぷりの海ですが、その環境に加えて、いかに生産者の方が手間暇かけて育てるかで、その味わいや身入り（品質）が大きく左右されます。ゼネラル・オイスターでは、全国から選りすぐったこだわりの岩牡蠣をご提供していますが、ここで代表的な岩牡蠣を幾つか紹介しましょう。

### 愛媛県御荘湾産「種夏(しゅか)」



ゼネラル・オイスターの自社養殖岩牡蠣。7つの川から流れ込む養分たっぷりの湾で育てます。種苗段階から選別に選別を重ねることで、深みのある殻と身入りの良さを実現。食べ応えのある濃



### 大分県蒲江産

森から豊富な栄養分が流れ込む蒲江産岩牡蠣の特徴は、濃厚な旨味にあり、まさに“海のチーズ”。口いっぱいにクリーミーな味わいが広がります。



### 兵庫県相生湾産

牡蠣の名産地、相生の岩牡蠣。兵庫の牡蠣の特徴は素晴らしい身入りですが、岩牡蠣も素晴らしい品質です。しっかりと詰まった身の旨味、甘い貝柱の味わいをお楽しみいただけます。



### 長崎県五島列島産「椿」

生産者が試行錯誤を繰り返して育てられた岩牡蠣。やや塩分強めで爽やかな旨みのこの牡蠣は白ワインとの相性が抜群です。食べ頃は8月上旬まで。

牡蠣は人間以上にストレスを感じやすい生物です。その反面、水から上げても1週間くらい生きられるなど、タフな一面も持っています。

まだまだ生態が解明されていない生き物「牡蠣」。オイスターバーでは、そんなことに思いをはせながらも、おいしく食べるのが一番です。岩牡蠣は何と言っても濃厚でクリーミーな味わいが魅力です。生牡蠣で産地ごとの食べ比べはもちろんのこと、様々な調理法でご提供するメニューで岩牡蠣を存分にお楽しみください。

---

<ロックオイスターフェア～岩牡蠣とチーズ～> ※詳細は別途リリースをご用意しております。

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）

岩牡蠣 1ピース 590円（税別）～（価格は産地により異なる）

<岩牡蠣取扱い予定産地（一例）>

宮城県志津川産、茨城県鹿島産、石川県輪島産、三重県桑名産、三重県浦村産、三重県東紀州産、兵庫県坂越産、兵庫県室津産、兵庫県相生産、愛媛県御荘湾産「種夏」、長崎県九十九島産、長崎県五島列島産「椿」、宮城県日向灘産

※産地の天候や店舗の入荷状況等により、取扱産地は異なります。

ゼネラル・オイスターグループ 21店舗で開催

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

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

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店

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

キンカウーカ 小田急新宿店

<神奈川県>

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

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 横浜ベイクォーター店

<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>

仙台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 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・オイスターでご提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拓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。

### 【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

URL：(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