

ちょっとリッチな気分とともに、キレイもチャージできるヘルシー牡蠣ランチ

新メニュー「牡蠣サラダランチ」登場

9月5日（木）より、全国ゼネラル・オイスターの21店舗にて提供開始

「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[※]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9月5日（木）より、新たなランチメニュー「牡蠣サラダランチ」2種類を提供いたします。

※：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



オイスターサラダ～牡蠣のバターソテーのサラダ仕立て～
451 kcal（※ドレッシングを除く）



牡蠣のマリネと生ハムのサラダ
221kcal

低カロリーで女性に嬉しい栄養素が詰まった牡蠣を、たっぷりの野菜とともに！ キレイを目指すヘルシーランチメニュー

「牡蠣のマリネと生ハムのサラダ」は、牡蠣のマリネとたっぷりの野菜、生ハムに、さわやかなレモン風味のドレッシングをあわせた軽やかなサラダ。1品でたったの221kcalというのも魅力です。「オイスターサラダ～牡蠣のバターソテーのサラダ仕立て～」は、香ばしく焼き上げた牡蠣のバターソテーを、濃厚な味わいのジャガ芋インカのめざめ、温泉卵、ベーコンなどとともにお召し上がりいただくリッチな味わいのサラダ。玉ねぎドレッシングを別添えでご提供します。

牡蠣に豊富に含まれる亜鉛は、美容に欠かせない成分。偏った食事や極端な食事制限のダイエットを行うと亜鉛不足になりやすく、髪が抜けたり肌がかさつくなどの原因となります。亜鉛は、ビタミンCとともに皮膚の老化を防ぐ成分であるコラーゲンの合成や、皮膚のうるおいに欠かせない成分であるビタミンAの代謝にかかわっています。

ミニトマトやインカのめざめはビタミンCが多く含まれ、特にイモ類のビタミンCは加熱しても壊れにくいのが特徴です。牡蠣とビタミン類が豊富な野菜を一緒に食べることで、新陳代謝が活発になり、美しい肌や髪を作ることにつながります。

「オイスターサラダ」は、牡蠣、卵、ベーコンと女性が不足しがちなたんぱく質がしっかり摂れます。適量のたんぱく質を摂ることで、筋肉量を維持し痩せやすい体作りに役立ちます。

※監修：一般社団法人 NS Labo

ランチオイスターバーもお得な特別価格で提供中

ランチメニュー以外も、ゼネラル・オイスターの人気の定番メニューを、「ランチオイスターバー」として特別価格でご提供しています。

生牡蠣やささまざまな種類の焼き牡蠣、ワイン蒸し、人気の牡蠣フライなど、バラエティーに富んだ牡蠣のメニューを、単品でもセットでも、お好みでお楽しみいただけます。

おひとりで食べ比べたり、グループならみんなでシェアして、ちょっと贅沢な気分をとともに、美味しく楽しいランチのひとつをお過ごしいただけることでしょう。



焼き牡蠣 5種盛り合わせ

(左から)

香草ガーリックバターの焼き牡蠣

ミニトマトとベーコンの焼き牡蠣

“オイスターロックフェラー”

ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

アンチョビとガーリックの焼き牡蠣

(右上から時計回りに)

素焼き

生牡蠣

ワイン蒸し

カキフライ

バターソテー

牡蠣のマリネ (2ピース)



— 開催概要 —

<ランチオイスターバー>

開催日時：2019年9月5日（木）～ ランチタイムのみ

メニュー：牡蠣のマリネと生ハムのサラダ	1,180円（税抜）
オイスターサラダ ～牡蠣のバターソテーのサラダ仕立て	1,380円（税別）
オプション：バゲット（2個）	350円（税別）

一定番メニューも、お得なランチ価格でご提供中—

焼き牡蠣5種盛り合わせ 1,900円★/ 単品1ピース380円（税別）

アンチョビとガーリックの焼き牡蠣、香草ガーリックバターの焼き牡蠣、
“オイスターロックフェラー”ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣、
ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、ミニトマトとベーコンの焼き牡蠣

旬の真牡蠣	1ピース350円 / 2ピース700円 / 4ピース1,400円★（税別）
大粒カキフライ	1ピース350円（税別）
牡蠣の素焼き	1ピース350円（税別）
牡蠣のバターソテー	1ピース380円（税別）
牡蠣のワイン蒸し	1ピース380円（税別）
牡蠣のマリネ	2ピース480円（税別）

ランチキャンペーン情報

★のメニューをご注文いただくと、次回から使える「生牡蠣1Pプレゼント券」を差し上げます。

ゼネラル・オイスターグループ21店舗にて提供

<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 上野さくらテラス店

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

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 浜松町店

<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 なんばパークス店

ガンボ&オイスターバー 梅田 NU 茶屋町店

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・オイスターでご提供する生牡蠣は、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