

**最高のひとくちを好きなだけ、好きな食べ方で
真牡蠣食べ放題**

スタッフおすすめの生牡蠣の食べ方、12種類をご用意！！

10月1日（火）～10月14日（月）ゼネラル・オイスターグループ 17店舗で開催

日本最大級^{※1}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10月1日（火）～10月14日（月）の14日間、17店舗限定で「真牡蠣食べ放題」を開催いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



「真牡蠣食べ放題」イメージ



スタッフおすすめの生牡蠣の
食べ方 12種類をご提案

【スタッフおすすめの生牡蠣の食べ方 12種類^{※2}をご用意】

今回の「真牡蠣食べ放題」では、ゼネラル・オイスターグループのスタッフがおすすめする生牡蠣の食べ方をご提案します。その数はなんと12種類。定番の牡蠣にレモンや、人気のゼネラル・オイスターオリジナルのトマトカクテルだけでなく、「レモン+バージンオイル+黒胡椒」、「ごま油+塩」、「柚子胡椒」、「レモンシャーベット」、さらにはイギリスなどではおなじみといわれる「ウイスキー」など、これまでであったことのない食べ方が勢揃い。いずれも日々牡蠣と向き合うプロフェッショナルたちがおすすめする食べ方なので、お気に入りの味わいがきっと見つかるはずです。

※2:一部食べ方は有料となります

【生牡蠣・素焼き・カキフライ・焼き牡蠣 2種類・ワイン蒸しが食べ放題】

生牡蠣以外にも、素焼き、香草ガーリックバター焼き、カキフライ、ウニ牡蠣醤油焼き、牡蠣のワイン蒸しの全6品の牡蠣メニューが食べ放題。牡蠣の美味しさをさまざまなメニューでお楽しみいただけます。

ゼネラル・オイスターグループでご提供する生牡蠣はすべて、自社の牡蠣浄化センターにおいて特許を取得した独自技術、海洋深層水による2日間以上の浄化を行い、行政の基準よりも厳しい自社基準での安全管理を行っています。牡蠣好きなお客様に安心して安全な牡蠣をたくさんお楽しみいただきたい、との思いから2007年にスタートした牡蠣食べ放題は、多数のリピーターを抱えるロングランフェアです。

【早割・遅割特典も】

18時まで、または20時以降のご予約いただくと、さらに500円OFFになるうれしい特典も。働き方改革で早めに仕事を終える人も多くなっている今、まだ日の長い夕刻を楽しむディナーに、また観劇やスポーツなどの趣味を終えた後などにもご利用くださいませ。

— 「真牡蠣食べ放題」 開催概要 —

■開催日時：2019年10月1日（火）～10月14日（月）の14日間限定 ディナータイム

■内 容：真牡蠣食べ放題

■価 格：3,990円（税別）／90分制（60分ラストオーダー）

※早割・遅割特典：18時までのご予約、または、20時以降のご予約で500円OFF

※2日前までの予約制

※プラス1,980円（税別）で飲み放題もお付けできます

120分制（90分ラストオーダー）

■食べ放題メニュー

- 1) 生牡蠣（真牡蠣） 2) 牡蠣の素焼き 3) 牡蠣の香草ガーリックバター焼き
4) カキフライ 5) ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣 6) 牡蠣のワイン蒸し

■生牡蠣食べ比べは12種類



定番1

レモン ¥0

レモンに含まれるクエン酸の働きで牡蠣の旨味が引き立つ。3~4滴がベスト。



定番2

トマトカクテル ¥0

トマトの酸味が濃厚牡蠣に合うイタリアン風。



代表取締役 オススメ

タバスコ+黒コショウ ¥0

辛味と酸味のバランスが絶妙。



総料理長 オススメ

レモン+バージンオイル+黒コショウ ¥0

カルパッチョのような味わいを楽しめる。



総料理長 オススメ

ごま油+塩 ¥0

ごま油の風味は牡蠣と相性抜群。



店舗統括 オススメ

ワサビ醤油 ¥30

カベルネ・ソーヴィニヨンや日本酒と相性◎。



バイヤー オススメ

柚子胡椒 ¥30

辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。



営業本部長 オススメ

牡蠣醤油+レフォール ¥50

わさびよりピリッとした辛味がある。



店舗統括 オススメ

トマトカクテル+ライム+黒コショウ ¥150

ライムで爽やかさが増し、香りも楽しい一品。



広報 オススメ

レモンシャーベット ¥200

牡蠣を食べた後の口直しにどうぞ。お寿司でいうガリのような役割。



営業本部長 オススメ

バターバケット 2P ¥350

フランスでは一般的な付け合わせ。



管理部 オススメ

ウイスキー ¥650

イギリスやスコットランドでお馴染みの組み合わせ。海の香りを引き立てる。

■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ 17 店舗限定

<東京都>

ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街
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 銀座コリドー店
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
エミットフィッシュバー GINZASIX

<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
オイスタープレート ラゾーナ川崎店

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<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・オイスターでご提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拓けてきた当社が創業 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

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