

“海のスーパーフード”牡蠣を食べて免疫力を高めよう！
ランチタイムから 真牡蠣食べ放題
 3月5日（木）～3月31日（火）ゼネラル・オイスターグループ 18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、2020年3月5日（木）～3月31日（火）の27日間、18店舗限定で「ランチタイムも真牡蠣食べ放題」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

【牡蠣は海のスーパーフード】

牡蠣にはグリコーゲンや必須アミノ酸をはじめ、ビタミン B1・B2・B12、ミネラルなどの栄養素とタウリンなどの機能性成分が豊富に含まれています。とくに亜鉛の含有量は食品随一とも言われております。亜鉛は、細胞分裂や新陳代謝を促す働きがあるため、適量を摂取すれば免疫細胞が活性化して免疫力アップや健康増進が期待できます。

<グリコーゲンや鉄>

グリコーゲンは、肝臓の機能を高め、筋肉や脳の働きを活発にして疲労回復につながります。貧血予防、冷え対策に役立つ鉄も多く含まれます。

<タウリンも豊富>

スタミナ増強、疲労回復につながるタウリンも豊富に含まれています。

<牡蠣は食品随一の亜鉛含有量>

特に亜鉛の含有量は食品随一。亜鉛は細胞の新陳代謝を促進して、新しい細胞を作るために役立ちます。コラーゲンの合成に役立ち、乾燥するこの季節にうれしい、皮膚や髪を健やかに保つ働きがあります。

監修：一般社団法人 NS Labo



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】

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 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「ウィスキー」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。

— 「真牡蠣食べ放題」 開催概要 —

■開催日時：2020 年 3 月 5 日（木）～3 月 31 日（火）の 27 日間限定 ランチタイム限定

■内 容：ランチタイムの真牡蠣食べ放題

■価 格：3,690 円（税別）／90 分制（60 分ラストオーダー）

※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

- ①レモン②トマトカクテル③タバスコ+黒コショウ④レモン+バージンオイル+黒コショウ⑤ごま油+塩⑥ワサビ醤油⑦柚子胡椒⑧牡蠣醤油+レフォール⑨トマトカクテル+ライム+黒コショウ⑩レモンシャーベット⑪バターバケット⑫ウイスキー（⑥～⑫は有料となります）

※産地の天候等の状況により、入荷遅れや品薄になる場合がございます。また、予告なく終了する可能性もございますので予めご了承下さい。

■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ 18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
オイスタールーム 梅田ハービスエント店

<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 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