

“海のスーパーフード”で免疫力を高めてウィルスに負けない！

ランチもディナーも、真牡蠣食べ放題！

4月1日（水）～4月30日（木）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、4月1日（水）～4月30日（木）まで、ランチタイムもディナータイムも「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



スタッフおすすめの生牡蠣の食べ方 12種類をご提案

【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、免疫力アップや健康増進に効果的です。

<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※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

 <p>定番1 レモン ¥0</p> <p>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。</p>	 <p>定番2 トマトカクテル ¥0</p> <p>トマトの酸味が濃厚牡蠣に合うイタリアン風。</p>	 <p>代表取締役 オススメ タバスコ+黒コショウ ¥0</p> <p>辛味と酸味のバランスが絶妙。</p>	 <p>総料理長 オススメ レモン+バージンオイル+黒コショウ ¥0</p> <p>カルパッチョのような味わいを楽しめる。</p>	 <p>総料理長 オススメ ごま油+塩 ¥0</p> <p>ごま油の風味は牡蠣と相性抜群。</p>
 <p>店舗統括 オススメ ワサビ醤油 ¥30</p> <p>カベルネ・ソーヴィニオンや日本酒と相性◎。</p>	 <p>バイヤー オススメ 柚子胡椒 ¥30</p> <p>辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。</p>	 <p>営業本部長 オススメ 牡蠣醤油+レフォール ¥50</p> <p>わさびよりピリッとした辛味がある。</p>	 <p>店舗統括 オススメ トマトカクテル+ライム+黒コショウ ¥150</p> <p>ライムで爽やかさが増し、香りも楽しい一品。</p>	 <p>広報 オススメ レモンシャーベット ¥200</p> <p>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。</p>
 <p>営業本部長 オススメ バターバケット 2P ¥350</p> <p>フランスでは一般的な付け合わせ。</p>	 <p>管理部 オススメ ウイスキー ¥650</p> <p>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。</p>			

【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】

生牡蠣の他にも、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】概要

■開催期間：4 月 1 日（水）～4 月 30 日（木）

■価格：

□ランチタイム価格：お 1 人様 3,690 円（税別）

□ディナータイム価格：お 1 人様 3,990 円（税別）

(ディナータイムで 18:00 まで、または 20:00 以降のご予約で 300 円 OFF)

□時間：いずれも 90 分制 (60 分ラストオーダー)

■内 容：<真牡蠣の食べ放題>

生牡蠣 (真牡蠣) ・素焼き・カキフライ・香草ガーリックバター焼き・ウニと牡蠣醤油焼き・
ワイン蒸し の食べ放題

■オプション：スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”!

生牡蠣に「柚子胡椒」や「タバスコ&ブラックペッパー」「牡蠣醤油&レフォール」「わさび醤油」「レモンシャーベット」などの組み合わせも! (オプションのアレンジは一部有料です)

※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)

※2 日前までのご予約制(食べ放題・飲み放題共に)

※一部店舗は営業時間短縮となっております。詳しくはホームページをご覧ください。

※産地の天候や入荷状況により、予告なく開催期間が変更となる場合がございます。

■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いてきた当社が創業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