

牡蠣で世界を旅する！？大人気の「真牡蠣食べ放題」がアレンジ料理で楽しめる！

第一弾「オイスターツアーin フランス」

6月1日（月）～7月30日（木） ゼネラル・オイスターグループ 関西 5 店舗限定開催

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、6月1日（月）～7月30日（木）まで、ディナータイム限定「オイスターツアーin フランス」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

大人気企画の「真牡蠣食べ放題」を各国の料理にアレンジして、コース仕立てでご提供します。2 か月ごとに国を変え、様々な牡蠣料理をお楽しみいただけます。

「このような状況なので、牡蠣料理を通して世界の国々へ旅行気分でお楽しみいただけたら」との想いから関西地区をとりまとめる東條 飛馬 料理長がメニュー開発いたしました。

牡蠣料理については“おかわり自由”の食べ放題となります。第 1 回目はフレンチテイストです。



オイスターツアーin フランス
コースイメージ



メニュー開発担当
東條 飛馬 料理長

【オイスターツアーin フランス】概要

■コース料理内容

★旬の生牡蠣（真牡蠣）4 ピース

～トリコロールカラーのソース添え～

赤：トマトのカクテルソース

白：ヨーグルトビネガーソース（まろやかな酸味）

青：ブルーライチビネガーソース（甘酸っぱいおいしさ）



生牡蠣に添えるソース
「トリコロールカラーの 3 点ソース」

☆前菜 2 種盛り合わせ

★牡蠣の素焼き 1 ピース & 牡蠣フライ グリビッシュソース 2 ピース

グリビッシュソース：ゆで卵にマスタード、オイル、ピクルス等を加えて食感と辛味が絶妙なソース。

★ラタトゥイユの焼牡蠣 1 ピース & エスカルゴバター
の焼牡蠣 1 ピース

ラタトゥイユ：フランス・ニースの郷土料理で「夏野菜
のトマト煮込み」です。

エスカルゴバター：バター、香草、アンチョビを混ぜ
て焼き上げます。白ワインとの相性が抜群です。

★蒸し牡蠣 牡蠣ア・ラ・ナージュ

「ナージュ」とは「泳ぐ」という意味です。魚介のダ
シで泳がせるように調理して、バターの香りをまとい
せた蒸し牡蠣です。

☆選べるメイン 牛肉のロッシーニ風 or ブイヤベ
ーススープパスタ

ロッシーニ風：パリの音楽家で美食家「ジョアキーノ・ロッシーニ」氏が考案したといわれる料理。フォアグラ、トリュフとヒレ肉の贅沢な組み合わせ。

ブイヤベース：南フランスプロヴァンス地方の魚介料理をスープパスタに仕上げました。

■牡蠣のお料理は食べ放題

上記★が付いている牡蠣料理（生牡蠣・素焼き・焼牡蠣 2 種・牡蠣フライ・蒸し牡蠣）は、好きなだけお楽しみいただけます。※真牡蠣は全て国産となります。



牡蠣の素焼き & ラタトゥイユの焼牡蠣 1 ピース
& エスカルゴバターの焼牡蠣 1 ピース



蒸し牡蠣 牡蠣ア・ラ・ナージュ

■料 金：オイスター ツアー in France お 1 人様 4,990 円（税別）

■開催期間：6 月 1 日（月）～7 月 30 日（木）17：00～

■時 間：2 時間制（ラストオーダー30 分前まで）

■ご予約：2 日前までのご予約制

*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。一部営業時間を短縮しております。詳しくは HP またはご予約時にお確かめください。

■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ 関西 5 店舗限定

<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

【店舗における新型コロナウイルス感染拡大防止へ向けた取り組みについて】

- ・スタッフは、常に健康チェックを心掛けマスク着用の上、ご案内・接客・調理を行います。
- ・店内スタッフの手洗い、微酸性電解水(*)による消毒の徹底をいたします。
- ・お客様のご来店時、お食事前に微酸性電解水(*)での手指の消毒へご協力を依頼します。
- ・微酸性電解水(*)による店内の備品等の拭きあげを徹底いたします。
- ・店内での「密」を避けるため、混雑時に入場制限をする場合がございます。

*微酸性電解水とは、アルコールより高い殺菌力を持ち一般細菌やウイルスへの殺菌効果が認められております。また、食品添加物に指定されており、人や食材にも安全です。

【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

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:takase.mayu@g-oyster.com