

牡蠣で世界を旅する！？ 進化系「牡蠣食べ放題」

第二弾「オイスターツアーin イタリア」

8月1日(土)～9月30日(水) 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、8月1日（土）～9月30日（水）まで、ディナータイム限定「オイスターツアーin イタリア」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提供します。第一弾のフランスに次いで、第二弾は「イタリア」テイストです。コース料理でありながら牡蠣の料理^{※2}は食べ放題となっており、コースと食べ放題の“いいとこどり”をした、まさに進化系の食べ放題です。（※2 下記メニューの★がつくもののみ）

「このような状況ですが、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きたい」との想いから関西5店舗を統括する料理長の東條 飛馬がメニュー開発をいたしました。



メニュー開発担当
東條 飛馬 料理長

オイスターツアーin イタリア
コースイメージ

【オイスターツアーin イタリア】概要

■コース料理内容

★旬の生牡蠣（真牡蠣）4ピース ～国旗カラーソース添え～
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）
緑：グリーンパインビネガーソース（パイナップルの甘みがほのかに香るトロピカルなビネガーソース）



☆牡蠣マリネと鯛のカルパッチョ 季節野菜添え
オリーブオイルでマリネした牡蠣と鯛をたっぷりの野菜
と共に。白ワインとの相性バツグンな冷菜。

★焼牡蠣5点盛り イタリアンテイスト

オーブンで焼き上げた牡蠣に特製の冷製ソースをかけた
夏らしい涼感あふれるアレンジ。

(茄子のカポナータ、ジェノベーゼ、ケッカソース、ラ
ビゴットソース、レモン)

*カポナータ：たっぷりのナスをトマトで煮込んだソー
ス。ナスのトロっとした食感とうま味が引き立ちます。

*ジェノベーゼ：バジルと松の実、チーズでフレッシュ
な香りと濃厚な味わい。イタリアンの定番ソース。

*ケッカソース：フレッシュトマトのソース。

*ラビゴットソース：野菜たっぷりのビネガーソース。

★牡蠣フライ2ピース 特製ポロネーズのタルタルソース
トマトの酸味とひき肉のうま味、濃厚なタルタルが牡蠣
フライを引き立てます

★オイスターバーのアクアパッツァ バゲット添え
牡蠣ダシたっぷりのスープで作った特製アクアパツ
ァ。牡蠣のうま味をあますところなく楽しめます。

☆選べるメイン

牡蠣とポルチーニ茸のクリームリゾット トリュフの香り
または

カキとローストビーフ、ズッキーニのペペロンチーノ

■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・焼牡蠣5種・牡
蠣フライ）は、お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。

■開催期間：8月1日（土）～9月30日（水）17：00～

■料 金：お1人様 4,990円（税別）

■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 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) <https://www.g-oyster.com/> (店舗) <https://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