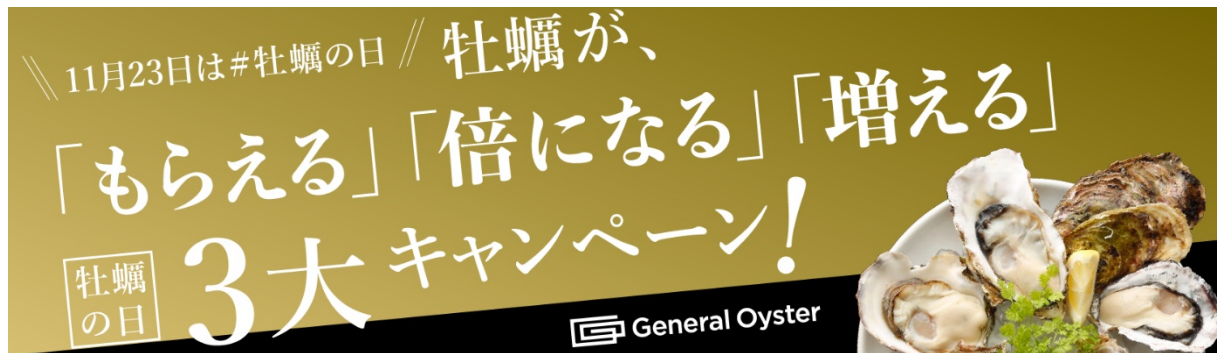


**11/23は「牡蠣の日」！牡蠣の日を記念して1年に1度の****3大キャンペーン「もらえる」「倍になる」「増える」**

11月16日（月）より開催！

日本最大級<sup>※1</sup>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」）の子会社である株式会社日本かきセンター（本社：東京都中央区、代表取締役：吉田秀則、取締役社長：松倉弘幸）は、牡蠣通販サイト「eOyster（イーオイスター）」<https://e-oyster.jp/>にて、牡蠣を日本中に届ける1年に1度だけのキャンペーンを実施いたします。 ※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



11月23日は年に一度の「牡蠣の日」！牡蠣の日に向けた特大キャンペーン実施いたします。牡蠣の日を皆さんにぜひ知って欲しい、牡蠣の魅力を覚えるきっかけになって欲しい。その様な思いで、年間1000万個の牡蠣を提供しているゼネラル・オイスターグループが運営する通販サイトだからこそできる、美味しく安全・安心な牡蠣を日本中に届ける1年に1度だけのキャンペーンを実施いたします。

URL: <https://e-oyster.jp/>**■キャンペーン①「もらえる」**

生牡蠣1ダース(12個)を10名様にプレゼント！(合計5万円相当)

対象期間:11月16日(月)～11月21日(土)23:59まで

e-oysterのTwitterアカウントをフォローし、キャンペーン告知のツイートをリツイートした方の中から抽選で10名様に、生牡蠣を1ダース(12個)プレゼントいたします。

e-oyster Twitter アカウント: [https://twitter.com/e\\_oyster](https://twitter.com/e_oyster)

※12個の生牡蠣が自宅に届いても困らない人のみ、ご応募ください。

※牡蠣の剥き方セットや牡蠣剥き用のナイフなどは同梱されています。剥き方動画なども公式サイトでご案内しております。



## ■キャンペーン②「倍になる」

牡蠣の日当日限定の BUY OYSTER, GET OYSTER FREE キャンペーン！

対象期間:11月23日(月)9:00~11月24日(火)8:59まで

11月23日当日は、e-oysterで牡蠣をご購入いただいた方に、追加で牡蠣(2200円~4400円相当)をお付けいたします！

①【20セット限定】6個入り(2200円)お買い上げの場合、6個入り(2200円)をプレゼント！

②【制限なし】12個入り(4400円)お買い上げの場合、6個入り(2200円)をプレゼント！

③【制限なし】24個入り(7800円)お買い上げの場合、12個入り(4400円)をプレゼント！  
(※クール便送料が別途+1200円かかります)



年に一度しかない牡蠣の日を記念した、特別な商品をご用意いたしました。

※本キャンペーンは、11月23日9:00~11月24日8:59の間にご注文が完了したお客様にのみ適用いたします。対象期間以外には商品ページは表示されません。購入希望者は対象期間になりましたらサイトにアクセスして、ご購入をお願いいたします。

## ■キャンペーン③「増える」

+3個増量される GET THREE OYSTERS キャンペーン

対象期間:11月24日(火)12:00~11月29日(日)23:59まで

11月23日にご購入できなかった方向けのキャンペーン！  
11月24~29日の期間限定で「公式サイトで生牡蠣を初めてご注文したすべての方に」3個増量してプレゼントいたします。

### ■キャンペーンの詳細について

こちらの URL からご覧ください。PDFリンクが開きます。

<https://gigaplus.makeshop.jp/joc0663/pdf/201116.pdf>



冬にかけて、これから牡蠣シーズンが到来します。

自宅でゼネラル・オイスターの特許取得/安全・安心の生牡蠣を食べるオイスターパーティーを開催しましょう！

### 【牡蠣の日】とは？

11月23日「勤労感謝の日」は「牡蠣の日」と言われています。

これは2004年に全国漁業協同組合連合会が制定いたしました。「勤労感謝の日」は、古くは新嘗祭(にいなめさい)として収穫に感謝する日であり、現在は勤労感謝の日として「勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝し合う」日です。この日にグリコーゲンをはじめとする栄養豊富な牡蠣を多くの人に食べていただき、日頃の勤労の疲れをいやしていただきたいという意味からこの日に制定されたそうです。

### 【オイスターバーと同品質の生牡蠣】

本サイトで販売する生牡蠣は、自社のオイスターバーと同じく特許技術を用いて浄化したものになります。日本にオイスターバー文化を拓げてきた当社がたどり着いた究極の安全品質で、すべての生牡蠣は富山県・入善町に有する自社の浄化センターで約2日間以上かけて海洋深層水で浄化しています。（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。

### 【会社概要】

株式会社ゼネラル・オイスターは2000年に株式会社ヒューマンウェブとして創業し、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、現社名へ商号変更し持株会社体制へ移行しました。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) <https://www.g-oyster.com/> (店舗) <https://www.oysterbar.co.jp/>

サイト運営会社：株式会社日本かきセンター

代表者：代表取締役 吉田秀則、取締役社長 松倉弘幸

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

URL：<https://www.oyster-center.com/>

<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