

生牡蠣とお酒がセットで届く！クリスマスや正月におうちで牡蠣パーティ。

牡蠣のためのワイン・日本酒・ビールが登場！

12月18日（金）17時より販売スタート！

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」）の子会社である株式会社海洋深層水かきセンター（本社：東京都中央区、代表取締役：吉田秀則、取締役社長：津久井研悟）は、牡蠣通販サイト「eOyster（イーオイスター）」 <https://e-oyster.jp/>にて、お酒の販売を開始いたします。

※1: 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



ゼネラル・オイスターのオイスターバーでしか楽しむことができなかった牡蠣のために開発したオリジナルのお酒 CACCCI シリーズのワイン・日本酒とビールが、ご自宅でお楽しみいただけます。お酒は単品よりも、生牡蠣とのセットで購入するとお得です。クリスマスや年末年始の集いにもおすすめ。生牡蠣とお気に入りのお酒で、お家で牡蠣パーティしませんか？

URL: <https://e-oyster.jp/>

■牡蠣のためのお酒—① ワイン CACCCI シリーズ(No.1~No.5)

1870年創業スペインの名門ミゲル・トーレス社がチリで手掛けた、牡蠣に合わせるためのワイン CACCCI(カッキー)。

白ワイン(No.1 ソーヴィニヨンブラン、No.2 シャルドネ) 赤ワイン(No.3 ピノノワール、No.4 カベルネ・ソーヴィニオン)、No.5 のロゼまでラインナップ。

＜セット価格＞生牡蠣 12 個+CACCCI ソーヴィニヨン・ブラン+CACCCI シャルドネ(各 1 本)

特別価格 8,800 円

＜単品価格＞CACCCI ボトルワイン(No.1~No.5) 各 2,700 円

■牡蠣のためのお酒—② 日本酒 CACCCI シリーズ(No.6, No.7)

時間に寄り添う日本酒 HINEMOS を造る、株式会社ライスワインと開発した日本酒。白濁する甘口微発泡の No.6 と、超辛口の No.7 の 2 種類。

＜セット価格＞生牡蠣 12 個+CACCCI 日本酒 甘口(1 本)+超辛口(1 本)

各 500ml 特別価格 8,800 円

＜単品価格＞CACCCI 日本酒 No.6(甘口)、No.7(超辛口) 500ml 各 2,700 円、300ml 各 2,000 円



■牡蠣のためのお酒—③ 牡蠣エキス入りクラフトビール

「常陸宮ネストビール」として世界的に有名な「木内酒造」が製造した、オリジナルのクラフトビール。牡蠣エキス入り、深い味わいにかすかに磯の香りがする黒ビール。

＜セット価格＞生牡蠣 12 個＋オイスタースタウト 2 本(各 330ml)

特別価格 5,400 円

＜単品価格＞1 本 800 円



お酒とセット販売している生牡蠣は個数を追加することができます。その際は 6 個、12 個、24 個単位となります。

販売開始:2020 年 12 月 18 日(金)17 時より

*ギフト対応も承ります。

*到着は発注日より 5 営業日後となります。

*価格はすべて税込みです。

*送料は全国一律 1,200 円です。(北海道、沖縄など離島は 2,000 円)ご注文数によっては、送料が追加となります。

【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、ゼネラル・オイスター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

U R L : (会社) <https://www.g-oyster.com/> (店舗) <https://www.oysterbar.co.jp/>

サイト運営会社 : 株式会社海洋深層水かきセンター

代表者 : 代表取締役 吉田秀則、取締役社長 津久井研悟

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

＜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