

報道関係者各位

2021年4月19日
株式会社 ゼネラル・オイスター

**GWは #おうちでオイスターバー を開こう！ SNS投稿キャンペーンも実施
2021年、おかげさまで21周年記念**

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、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：同所、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/>」で「#おうちでオイスターバー」を4/19（月）～5/21（金）まで開催します。※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・オイスターは2000年の4月に創業。2001年に1号店を出店して以来、生牡蠣をより安全にすることにこだわり、オイスターバー文化を日本に広げてまいりました。おかげさまで日本最大級となる全国26店舗の直営店舗を運営しております。

21周年を迎えたこの4月に、おうち時間をより楽しんでいただきたく、#おうちでオイスターバー キャンペーンを実施いたします。

生牡蠣をさまざまなソースで楽しむ、焼き牡蠣や蒸し牡蠣で楽しむ、など。おうちでたくさんのお楽しみをいただき、特別セットをお届けいたします。

【#おうちでオイスターバー】21周年記念セット 全て税込、送料込み！

- ① おうちで過ごす2人にオススメ！ 生牡蠣 18個セット 5,000円
- ② おうちで過ごす家族にオススメ！ 生牡蠣 40個セット 10,000円
- ③ おうちで過ごす3世代にオススメ！ 生牡蠣 64個セット 15,000円
- ④ おうちで過ごす大家族にオススメ！ 生牡蠣 100個セット 20,000円

* 牡蠣は全て真牡蠣です。産地はお任せとなります。そのときに最適な品質の牡蠣をお届けいたします。

* 配送ケースは発泡スチロールとなります。

【商品オプション】

本商品プラン限定オプションとして、お酒を「2本」までは送料無料でお付けできます。

お酒は、牡蠣専用のワイン・日本酒・ビールからお選びいただけます。

おうちでオイスターバー を楽しむための3つのポイント！

① 盛り付けを工夫すると華やかに！

これまでゼネラル・オイスターでは、Instagramに素敵な写真を投稿されている皆様へご協力いただき、牡蠣の魅力が伝わる素敵な写真を撮影していただいております。たっぷりの牡蠣が家に届くと、そこはもう非日常。生牡蠣を剥いて並べるだけで、いつもとは一味違う最高の食卓が演出されます。

コンテンツクリエイター×料理家 **かんちゃん(kansugi)** 様 Instagramアカウント [kansugi_noafood](https://www.instagram.com/kansugi_noafood)



<https://www.instagram.com/p/CM9cBLfBZS5/>

さとうゆか 様 Instagramアカウント: [yuka_s69](https://www.instagram.com/yuka_s69)



<https://www.instagram.com/p/CMuB8pQgKX9/>

②生牡蠣をアレンジ！見た目もキレイな生牡蠣パーティー！

【スタッフおすすめの生牡蠣の食べ方10種類をご提案】



素敵な食べ方 アレンジで楽しもう！

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。

ぜひ一度お試しくださいませ。



定番1

レモン汁

レモン果汁です。生しぼり風の香りと酸味をお楽しみ下さい。



定番2

カットレモン

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割がベスト



代表取締役 オススメ

タバスコ+黒コショウ

辛味と酸味のバランスが絶妙。



総料理長 オススメ

レモンオイル

カルパッチョのような味わいを楽しめる。



総料理長 オススメ

ごま油+塩

ごま油の風味は牡蠣との相性抜群。



店舗統括 オススメ

ワサビ醤油

カベルネ・ソーヴィニヨンや日本酒と相性◎。



バイヤー オススメ

柚子コショウ

辛味と塩味がマッチする。日本酒に合わせて。



広瀬 オススメ

レモンシャーベット

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。



営業本部長 オススメ

バターバケット

フランスでは一般的な付け合わせ。



管理部長 オススメ

ウィスキー

イギリスやスコットランドでお馴染みの飲み合わせ。殻の香りを引き立てる。

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10種類。定番のレモンや、「レモンオイル」、「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「ウィスキー」など、バリエーション豊か。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。

③ ハッシュタグ #おうちでオイスターバー をつけて投稿するとクーポンがもらえる！

TwitterやInstagramにて、#おうちでオイスターバー をつけて投稿。投稿URLをお送りいただいた方には、2021年6月以降に、e-oysterのサイトで使える1000円引きクーポンをお送りいたします。素敵なお写真と #おうちでオイスターバー でご投稿ください。

【応募方法】※Twitter、もしくはInstagramのアカウントが必要となります。

- 1, Twitter : https://twitter.com/e_oyster または Instagram : <https://www.instagram.com/homeoysterbar/> をフォロー
- 2, #おうちでオイスターバー のハッシュタグをつけて投稿
- 3, 投稿した内容がわかるURLをDMにてご送付ください。

内容に問題がなければ、2021年6月以降にDMで、ECサイトで使える1000円引きクーポンを
進呈します！

【注意事項】

- ・ご応募はお1人様1回とさせていただきます。（本クーポンのご利用ははお一人様1回限り
となります）
- ・結果発表は当選者にTwitterダイレクトメッセージまたは、Instagramダイレクトメッセー
ジ（Instagramのダイレクト投稿機能）でご連絡いたしますので、当該アカウントを必ずフ
ォローしていただきますようお願いいたします。
- ・お使いの端末のTwitterとInstagramの通知設定（プッシュ通知）をオンにしてください。
- ・投稿の非公開設定をONにされている方は、参加対象外になりますのでご注意ください。

■販売期間

4月19日（月）17：00～5月21日（金）23:59まで

※商品の販売状況などにより、急遽販売終了となる場合がございます

■詳しくはこちら

<https://e-oyster.jp/view/item/000000000147>

【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、養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化を推
進しています。

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

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

＜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