

夏が旬の「岩牡蠣」、通常の約半額で楽しめる  
**「初夏の岩牡蠣 10ピースプレート」キャンペーン開催**  
5月20日(水)～5月31日(日)

～牡蠣の旬が冬だけというのは大間違い！夏に美味しい「岩牡蠣」を堪能しよう！～

日本最大級※のオイスターチェーンである株式会社ヒューマンウェブ(本社:東京都中央区、代表取締役:吉田秀則、以下「ヒューマンウェブ」)は、初夏から夏にかけて旬を迎える岩牡蠣を一足早く、お得な価格でお楽しみいただける、「初夏の岩牡蠣 10ピースプレート」キャンペーンを5月20日(水)～5月31日(日)の期間限定で開催いたします。※富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

ヒューマンウェブは、関東から九州にわたり、28店舗 11ブランドを展開しています。(2015年4月末現在)またヒューマンウェブグループでは直営店舗事業だけでなく、安全な牡蠣を提供すべく、卸売事業にも力を入れております。

牡蠣は冬のものというイメージのある食材ですが、種類によって旬の時期が異なり、冬が旬の「真牡蠣」、夏が旬の「岩牡蠣」に分かれています。

本キャンペーンは、初夏から夏にかけて旬を迎える「岩牡蠣」の魅力を、より多くの方に知っていただきたいとの思いから、ご予約のお客様限定で2～3産地の岩牡蠣を食べ比べていただけるお得なセットをご用意いたしました。通常、店舗では夏の岩牡蠣を1個800円前後のご提供ですが、今回のキャンペーンではご予約のお客様を対象に10個で3,982円(税抜)と、通常料金の約半額というリーズナブルな価格で、大ぶりな岩牡蠣をお楽しみいただけます。

今後もヒューマンウェブでは、牡蠣を身近な存在にするべく、より多くの方にオイスターをお楽しみいただける場をご提供していきます。



「～予約限定特別企画～ 初夏の岩牡蠣 10ピースプレート」 3,982円(税抜)

※各店舗にて2日前までに電話でのご予約制

## 【「初夏の岩牡蠣 10ピースプレート」キャンペーンについて】

■開催期間:5月20日(水)~5月31日(日) ※終日開催

■開催店舗:西武池袋屋上「ラ・テラス」を除く全店舗。

《カーブ・ド・オイスター》東京駅 八重洲地下街、  
《ガンボ&オイスターバー》新宿ルミネエスト店、二子玉川ライズ店、  
大手町店、池袋東口店、千葉そごう店、水戸京成店、  
横浜そごう店、ラゾーナ川崎店、梅田NU茶屋町店、  
なんばパークス店、ミント神戸店  
《オイスターテーブル》銀座コリドー店、上野さくらテラス店、浜松町店、  
《キンカウカ》小田急新宿店、小田急町田店  
《キンカウカ グリル&オイスターバー》横浜ベイクォーター店、  
《フィッシュ&オイスターバー》西武渋谷店、福岡キャナルグランドプラザ店  
《ステーションオイスターバー》ウメダステーション阪急グランドビル店、  
ハカタステーションアミュプラザ博多店  
《シュリンプ&オイスターハウス》西武池袋店  
《シュリンプ&オイスターバー》赤坂サカス店、横浜モアーズ店  
《オイスタールーム》名古屋ラシック店、梅田ハービスエント店



### ■ご提供予定の牡蠣産地

以下より1プレートにつき、2~3産地ご提供予定。

※海域の天候などの状況により、ご提供できる産地が異なる、または変更となる場合がございます。

#### ① 長崎県 五島列島産

五島列島は長崎の西方にある5つの大きな島を中心として約140の島々からなりたっています。その島は山々が連なるリアス式海岸線となっているため、山々に囲まれる海は牡蠣にとって栄養豊かな海域になっています。近年、真牡蠣に続き岩牡蠣の養殖もはじまりました。

#### ② 島根県 隠岐郡海士町「春香」

3年間自然豊かな隠岐の海でじっくり育てられ春から初夏にかけて限定発売されるブランド岩牡蠣が「春香」です。水域の水温が13度~19度前後の3月~5月が「春香」の美味しい時期とされています。

#### ③ 大分県 蒲江産

大分県の最南端、佐伯市蒲江は、年間を通して鯛や鰯が捕れる綺麗で豊かな海です。以前は真珠貝の養殖が盛んに行われていました。海水中の海藻から良質なプランクトンを摂取し成長する2枚貝に適した環境であることは今も昔も変わりません。殻に対して非常に突入りが良く、濃厚な味わいを楽しむことができます。

#### ④ 愛媛県 御荘湾産

豊富な山の養分が湾内に流れ込み、良質なプランクトンが育つ御荘湾は温暖な気候で、身入りと熟成が早く、濃厚でおいしい岩牡蠣が育ちます。貝柱の甘みと磯の香りが特徴です。

#### ⑤ 愛媛県 蔦瀬産

蔦瀬とは、愛媛県の南西部、宇和島市の三浦半島の先端にある地域です。太平洋からの黒潮の流れ込みがあり、宇和海の中でも漁場として大変恵まれた所に位置しています。この岩牡蠣はこの恵まれた海で大切に育てられています。

### 【岩牡蠣と真牡蠣の違い】

ヒューマンウェブでは、北海道から長崎県まで日本全国のべ約 50 の産地から一年中「旬」の生牡蠣をご提供しております。日本にはと夏が旬の「岩牡蠣」と冬が旬の「真牡蠣」があり、「大きさ」「旬」「味わい」が異なります。

#### <岩牡蠣>

##### ◇生息地

天然のものは、外敵が多い海面下 5~10mの岩場で育つため身を守るために殻が大きくて頑丈。近年、養殖も増えてきており、養殖ものは身入りがよく味も安定している。

##### ◇旬

夏。5月~8月中旬。海の深い岩場で3年ほどかけてじっくり育つ。

##### ◇産卵期

夏。数回に分けて産卵し、すこしずつ旨み成分を消費する。産卵期の夏が養分たっぷりです。

##### ◇味

「海のチーズ」といわれる。

#### <真牡蠣>

##### ◇生息地

エサとなるプランクトンや太陽の恵みが豊富な海面下 50cm~3mの浅瀬で養殖。

##### ◇旬

冬から春。美味しい時期は11~12月だが産卵に向けて養分を蓄える春から初夏にかけても冬とは違った味わいが楽しめる。

##### ◇産卵期

夏。1回の産卵で旨み成分を使い果たす。

##### ◇味

「海のミルク」と言われる。



### 【ヒューマンウェブについて】

社 名 : 株式会社ヒューマンウェブ

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

URL : <http://www.oysterbar.co.jp/>

### 【牡蠣の安全性への取り組み】

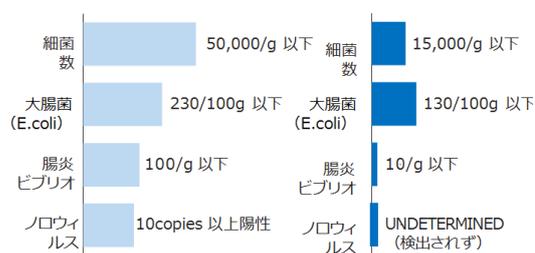
ヒューマンウェブでは、牡蠣を安全な食材として定着させたいとの思いから、牡蠣の浄化安全加工に取り組むべく、厚生労働省が定めている「生食用カキ規格基準」よりはるかに厳しい自社基準値を採用しています。

また、ヒューマンウェブは富栄養性、低温性、清浄性の優れている海洋深層水を利用した浄化システムを構築し、従来の紫外線浄化殺菌と比較し牡蠣の「安全性」を進化させました。現在、この海洋深層水で浄化した牡蠣を「Organic Refined Oyster」※としてブランド化し(特許出願中)、当社直営店舗でお客様に提供しています。

※Organicとは、その語源より牡蠣「本来の力」を意図しています。

監修: 東京大学・高知大学名誉教授 理学博士 高橋正征  
/東京大学特任准教授 博士(農学) 倉橋みどり

#### 厚生労働省の規格基準



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より

