

昨年 300 セット以上突破した大人気商品が今年も登場！**「生牡蠣の福袋」 年末年始もお届け可能！**

12 月 22 日（水）15 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、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、福袋を販売いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



昨年、大ヒット商品となりました「生牡蠣の福袋」今年は2日早めて販売を開始します。今年1年のたくさんのご愛顧に感謝の気持ちを込めまして、昨年よりもさらにお得なセットになりました。年末年始のご家族や大切な方との集まりに、生牡蠣でおもてなししませんか？

オプションの「牡蠣のためのお酒付きセット」は、お得な価格でお酒を同送いたします。数量限定販売となりますので、ご注文はお早めに。

■販売開始：2021 年 12 月 22 日（水）15 時より

* 年末年始も発送します。12 月 31 日までにお届けをご希望の場合は、12 月 27 日（日）までにご注文ください。1 月 1 日以降は、通常通りご注文いただけます。

< 福袋企画・セット商品 > 全て送料込みです。

生牡蠣 20 個セット（2 産地の真牡蠣食べ比べ） 5,000 円（8,700 円相当）

生牡蠣 40 個セット（2 産地の真牡蠣食べ比べ） 10,000 円（16,200 円相当）

生牡蠣 64 個セット（4 産地の真牡蠣食べ比べ） 15,000 円（25,250 円相当）

生牡蠣 100 個セット（4 産地の真牡蠣食べ比べ） 20,000 円（38,700 円相当）

【商品オプション】

1本あたり最大700円割引の牡蠣のためのお酒が4本まで送料無料でお届けします（ビールは3本セット）



<福袋に入る、牡蠣専用のお酒について>

■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・ソーヴィニヨン）、No.5 のロゼまでラインナップ。

■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。白濁する甘口微発砲の No.6 と、超辛口の No.7 の2種類。

■詳しくはこちら

<https://e-oyster.jp/news/fukukaki2022.html>

<福袋ご購入におけるご注意>

- * 牡蠣の産地は指定できません。仕入れ状況によりおすすめの牡蠣を選んでお届けいたします。
- * ワイン、日本酒の種類の指定はできません。ご希望がない限り、ワインを1本、日本酒を1本、またはスパークリングワインをお入れいたします。（ワイン・日本酒の本数に希望がございましたらご注文時に備考欄にてお知らせください。できる限りご希望に添えるように調整いたします）
- * 数量限定での販売です。規定の数量に達した場合、販売を終了いたします
- * 年末年始のお届けは、天候や混雑で荷物が遅延する可能性があります。余裕を持ってご注文ください。

【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「8th sea oyster」となります。日本にオイスターバー文化を拡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）

https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster

【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

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