

**新年の「牡蠣初め」におすすめ！「選べる3プランの真牡蠣食べ放題」**

16店舗で1/7（金）～1/23（日）までランチ、ディナーともに開催

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、以下「ゼネラル・オイスター」）は、1月7日（金）～1月23日（日）まで、「選べる3プラン！真牡蠣食べ放題」を開催いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

**【選べる3プラン！真牡蠣食べ放題】**

牡蠣食べ放題が、選べる3プラン！いつもの食べ放題は“スタンダード”。生牡蠣と素焼きを気軽に楽しむ“シンプル”と、焼き牡蠣全種類とオイスターカクテルも食べ放題の“プレミアム”もご用意しました。

**■開催期間：1月7日（金）～1月23日（日）ランチ、ディナーともに開催****【シンプル食べ放題】**（90分制、60分ラストオーダー）

生牡蠣1産地、素焼き、牡蠣スープ／お1人様 3,590円（税込3,949円）

**【スタンダード食べ放題】**（90分制、60分ラストオーダー）

生牡蠣2産地の盛り合わせ、素焼き、ワイン蒸し、カキフライ、ガーリックバターソースと香草パン粉焼き牡蠣、ウニ牡蠣醤油焼き、牡蠣スープ／お1人様 3,990円（税込4,389円）

**【プレミアム食べ放題】**（120分制、90分ラストオーダー）

生牡蠣4産地の盛り合わせ、カクテル2種、素焼き、ワイン蒸し、カキフライ、ガーリックバターソースと香草パン粉焼き牡蠣、ウニ牡蠣醤油焼き、アンチョビトマト焼き、トリュフタルタル焼き、オニオングラタン焼き、牡蠣スープ／お1人様 4,690円（税込5,159円）

**■オプション：スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”！**

生牡蠣に「柚子胡椒」や「タバスコ&ブラックペッパー」「わさび醤油」「レモンシャーベット」などの組み合わせも！（オプションのアレンジは一部有料です）

## ■飲み放題！！

各コース、プラス 1,980 円（税込 2,178 円）で飲み放題をお付けできます。（120 分制、90 分ラストオーダー）

\* アルコール提供については各自治体の要請に従い、人数や時間の制限がある場合がございます。詳しくはご予約時にご確認ください。

## \* 2 日前までのご予約制（食べ放題、飲み放題共に）

\* 開催時間は、店舗により一部異なります。ご予約時にお確かめください。

\* 食べ放題の生牡蠣の産地は店舗指定のものになります。

\* 産地の天候や入荷状況等により、予告なく開催期間や時間に変更となる場合がございます。

## 【スタッフおすすめの生牡蠣の食べ方 10 種類<sup>※2</sup>をご用意】

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。定番の牡蠣にレモンや、「レモンオイル」、「ごま油+塩」、「柚子胡椒」、「レモンシャーベット」など、これまでであったことのない食べ方が勢揃い。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。※2：一部食べ方は有料となります



定番1  
レモン汁 ¥0  
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8個 ¥50(税込¥55)  
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滴がベスト



代表取締役 オススメ  
タバスコ+黒コショウ ¥0  
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 ¥0  
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 ¥0  
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 ¥30(税込¥33)  
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 ¥30(税込¥33)  
辛味と塩気がマッチする。  
日本酒に合わせて。



広報 オススメ  
レモンシャーベット ¥200(税込¥220)  
牡蠣を食べた後のお口直し  
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  
バターパケット 2P ¥350(税込¥385)  
フランスでは一般的な  
付け合わせ。



管理部 オススメ  
ウイスキー ¥650(税込¥715)  
イギリスやスコットランドで  
お馴染みの組み合わせ。  
海の香りを引き立てる。

## ■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ 16 店舗限定

### <東京都>

ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店

ガンボ&オイスターバー 池袋東口店

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街

オイスターテーブル 上野さくらテラス店

オイスターテーブル 銀座コリドー店

キンカウーカ 小田急新宿店

エミットフィッシュバー GINZASIX

### <神奈川県>

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店  
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

### <茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

### <宮城県>

仙台ステーションオイスターバー エスパル仙台店

### <大阪府>

ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店  
ガンボ&オイスターバー なんばパークス店

### <愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

### <兵庫県>

ガンボ&オイスターバー ミント神戸店

### <福岡県>

フィッシュ&オイスターバー 福岡キャナルグランドプラザ店

## ■牡蠣はミネラル豊富な、海のスーパーフード！

牡蠣をたっぷり補給して、新年も元気な身体を目指しましょう。

<鉄分・ビタミン B12>貧血予防や冷え対策にも役立ちます。

<亜鉛>細胞分裂や新陳代謝を促す働きがあり、紫外線ダメージからお肌や髪を健やかに保ち、免疫細胞が活性化して免疫力アップや健康増進が期待できます。

他にも、グリコーゲンや必須アミノ酸をはじめ、ビタミン B1・B2・ミネラルやスタミナ増強となるタウリンも豊富に含まれており、海のスーパーフードとも言えるスタミナ食材です。監

修：一般社団法人 NS Labo

### 【店舗における新型コロナウイルス感染拡大防止へ向けた取り組みについて】

- ・行政指導に基づき、適宜、感染拡大防止策に努めております。
- ・スタッフは、常に健康チェックを心掛けマスク着用の上、ご案内・接客・調理を行います。
- ・店内スタッフの手洗い、微酸性電解水(\*)による消毒の徹底をいたします。
- ・お客様のご来店時、お食事前に微酸性電解水(\*)での手指の消毒へご協力を依頼します。
- ・微酸性電解水(\*)による店内の備品等の拭きあげを徹底いたします。
- ・店内での「密」を避けるため、混雑時に入場制限をする場合がございます。

\*微酸性電解水とは、アルコールより高い殺菌力を持ち一般細菌やウイルスへの殺菌効果が認められております。また、食品添加物に指定されており、人や食材にも安全です。

### 【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、安心品質5つ星】

ゼネラル・オイスターでご提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拓けてきた当社が創業 17 年目にしてたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

2017 年 11 月、2014 年夏より富山県・入善町でスタートした牡蠣を海洋深層水で浄化する方法について独自性が認められ、特許を取得しました。（特許番号第 6240037 号）

### 【安全のこだわりポイント】

#### 1) 水域の厳選

全国の水域リスクを考慮し、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48時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下限以下」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。

### 【ゼネラル・オイスター 概要】

株式会社ヒューマンウェブは2000年に創業し、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「株式会社ゼネラル・オイスター」へ商号変更し持株会社体制へ移行。全国に25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) <http://www.g-oyster.com/> (店舗) <http://www.oysterbar.co.jp/>

＜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