

報道関係者各位

2022年3月9日
株式会社 ゼネラル・オイスター

**春のブランド岩牡蠣『春香』と真牡蠣の食べ比べ！
桜色のロゼワインと合わせて春満開！おうちで「春の牡蠣まつり」**

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/>」で、3月27日（日）まで「春の牡蠣まつり」を開催中。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



The banner features a pink and blue background with falling cherry blossom petals. The main title '春の牡蠣まつり' is written in a large, elegant font. Below it, the dates '期間 ~2022.3.27 (sun)' are displayed. A central text block describes the 'Spring Brand Rock Oyster "Spring Fragrance" and Real Oyster Eating Comparison Set' and mentions that options like Rosé wine and RAWSTER are available at special prices. On the right, two bottles of wine are shown: a rosé wine bottle with a red label and a white wine bottle with a white label. In the center, a large, fresh oyster is shown. The eOyster logo is in the bottom left corner.

真牡蠣のシーズンといえば一般的に冬のイメージですが、実は春先のこの時期、特に西日本を中心に、牡蠣が夏の産卵に向けて栄養を蓄えたベストシーズンを迎えます。

さらに春は「岩牡蠣」の出荷が始まる季節です。「岩牡蠣」は、一般的に多く流通している「真牡蠣」と比較すると、身がしっかりしていて大ぶりなものが多くボリュームもたっぷり、味も濃厚かつクリーミー。真牡蠣を「海のミルク」と評するのに対して岩牡蠣は「海のチーズ」と言われることも。

春の訪れを知らせる「岩牡蠣」の中から、そのネーミングも春らしいブランド岩牡蠣、島根県・海士町の「春香」が登場。春の食卓を彩るにふさわしい名前を冠した牡蠣をお届けすべく、『春の牡蠣まつりセット』として発売を開始いたします。



■商品一覧

- ・岩牡蠣『春香』 2個+真牡蠣12個（2産地）14個セット 5,200円（※6,800円相当）
- ・岩牡蠣『春香』 2個+真牡蠣18個（2産地）20個セット 6,400円（※9,050円相当）
- ・岩牡蠣『春香』 2個+真牡蠣24個（3産地）26個セット 7,900円（※11,300円相当）
- ・岩牡蠣『春香』 2個+真牡蠣36個（3産地）38個セット 10,400円（※15,800円相当）

*岩牡蠣『春香』は、4個（+1,000円）、6個（1,600円）もお選びいただけます。

【商品オプション】

- ・桜色が美しいロゼワインCACCCI No.5、甘口スパークリング日本酒CACCCI No.6 1本2,500円（通常価格 2,700円）2本で 4,500円（通常価格 5,400円）送料無料。
- ・焼き台「RAWSTER」が2,980円（通常価格 4,980円）

■島根県・海士町のブランド牡蠣「春香」

春の訪れとともに岩牡蠣のシーズン到来を告げる、季節を彩る旬の岩牡蠣。島根県・海士町・隠岐の島産のブランド岩牡蠣「春香」。清浄な海域で3年の歳月を経て育てられた、岩牡蠣です。厳しい規格をクリアした牡蠣だけが名乗ることのできるブランドで、その美味しさは折り紙つき。爽やかなうま味と香りが特徴です。



■牡蠣専用ワイン “CACCCI No.5 ロゼ”

牡蠣料理とのマリアージュを楽しむオリジナルワイン。白ワインにタンニンが加わり、幅広く料理にマッチングする万能ワイン！味わいは辛口で、プロヴァンススタイルのロゼ。お花やラズベリーの香り。ジューシーでフレッシュな味わい。（産地：チリ 品種：ピノ・ノワール、モナストレル／750ml）

■牡蠣専用日本酒

“CACCCI No.6 スパークリング日本酒”

シャンパンと同じ、瓶内二次発酵という手法で製造。酵母が作り出す炭酸ガスを瓶の中に閉じ込め、発泡性のある甘口の低アルコール日本酒。甘酸っぱい果実や乳製品を連想する味わいです。（純米酒（純米スパークリング）／500ml）



■RAWSTER

お好みの焼き加減で牡蠣をお楽しみいただくための「焼き台」です。約10分程度で焼きあがりますが、半生、よく焼きなどお好みの焼き加減でお楽しみください。小さいながらも1000Wのパワー！熱源が近いため、効率よく短時間で焼き上がります。



■販売期間

販売中～3月27日（日）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/news/sakura2022.html>

【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 JRE茅場町二丁目ビル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：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 JRE茅場町二丁目ビル 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