

4月27日開業の「ウイング川崎」へ出店
「ザ・スチーム シーフードポット&オイスター」NEW オープン!
食材の旨味をそのままに、ダイナミックでヘルシーな「蒸し」料理でご提供。

日本最大級*のオイスタ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CEO:吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」)は、4月27日(水)にオープンする「ウイング川崎」の3階に、「ザ・スチーム シーフードポット&オイスター」をオープンします。*富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

「ザ・スチーム シーフードポット&オイスター」は、3月に仙台を1号店としてオープンし、当ブランド2号店目の関東初出店です。「魚介を愉しく味わう!」をコンセプトに、鮮魚や貝類をメインにしながら野菜なども加え、食材の旬の時期に体に優しい調理法でお楽しみいただけます。「スチーム」は油を使わないためヘルシーで、しかも栄養の損失が少なく素材本来の良さをそのまま生かせる調理法です。また、ドリンクのおすすりはオリジナルの「モヒート」や「スムージー」で12品ラインナップします。

【スチームポット について】

メイン料理である「スチームポット」は、海老の王様-ロブスター(カナダ産)を始めとする様々な魚介類や、肉・野菜を蒸しあげます。旨味が凝縮した素材の味を、季節のディップソースでお楽しみください。



【おすすめメニュー】

- ・カナダ産 オマール海老のスチーム 3,480円(税込) *写真・左
- ・Girl Meets Fish 本日のスチーム魚介盛り合わせ 1,980円(税込) *写真・右
- ・岩中豚肩ロースのスチーム 1,480円(税込)

【オープニングフェア】

開催期間:4月27日(水)~5月8日(日)まで ※15:00~1日20食限定

・「カナダ産 オマール海老のスチーム」(ハーフサイズ) 特別価格 1,500円(税込)

開催期間:4月27日(水)~5月8日(日)まで ※終日開催

・ボトルワイン全品 半額でご提供

【店舗情報】

店 舗 名:ザ・スチーム シーフードポット&オイスター ウイング川崎店
 住 所:神奈川県川崎市川崎区砂子一丁目3番1号 ウイング川崎3階
 営業時間:11:00~23:00(L.O フード 22:00/ドリンク 22:30)ランチタイム 11:00~15:00
 電話番号:044-244-1230
 席 数:60席(カウンター10席・テーブル50席/139.14㎡/42.09坪) 店 休 日:ウイング川崎に準ずる



【店内イメージ】

「モダン&ナチュラル」をイメージした温かみのある落ち着いた店内です。古材を用いたインテリアや、牡蠣殻を入れた壁面も特徴的です。

【ゼネラル・オイスターについて】

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しました。

社 名 : 株式会社ゼネラル・オイスター

代 表 者 : 代表取締役CEO 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.g-oyster.com/>

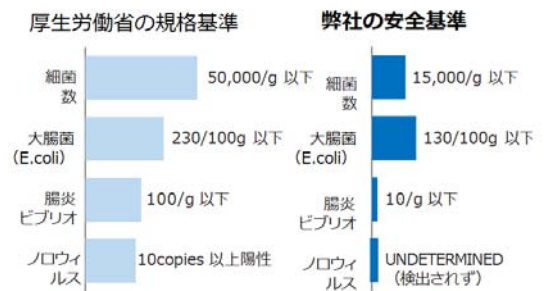
【牡蠣の安全性への取り組み】

ゼネラル・オイスターでは、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、ゼネラル・オイスターは富栄養性、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



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より



＜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: press@g-oyster.com