

今の時期においしい三陸産の真牡蠣が登場！生牡蠣がランチもディナーもプレート半額！

生牡蠣半額 終日開催

8/15（月）まで開催中！21店舗限定開催

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」）は8月1日（月）～8月15日（月）に21店舗限定で「POWER OYSTER フェア」と題し、生牡蠣や焼き牡蠣を特別価格でご提供いたします。※1 富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

<生牡蠣 提供予定産地>

岩手県釜石産、岩手県赤崎産、岩手県大槌産、岩手県大船渡産、宮城県志津川産、兵庫県相生産、兵庫県室津産、広島県安芸津産 等

※生牡蠣の提供産地は店舗により異なります。産地はお選びいただけません。



■開催日時：2022年8月1日（月）～8月15日（月）限定 ランチタイム、ディナータイムともに開催

- 価格：
- ・生牡蠣 6ピースプレート 1,680円（税込1,848円）
 - ・生牡蠣 8ピースプレート 2,180円（税込2,398円）
 - ・素焼き4ピース 特別価格 1,280円（税込1,408円）
 - ・ワイン蒸し4ピース 特別価格 1,460円（税込1,606円）
 - ・焼き牡蠣5種盛り合わせ 特別価格 1,890円（税込2,079円）

※入荷状況や産地の天候などにより、予告無く終了する場合がございます。

【牡蠣は海のスーパーフード】

牡蠣にはグリコーゲンや必須アミノ酸をはじめ、ビタミンB1・B2・B12、ミネラルなどの栄養素とタウリンなどの機能性成分が豊富に含まれています。とくに亜鉛の含有量は食品随一とも言わ

れております。亜鉛は、細胞分裂や新陳代謝を促す働きがあるため、適量を摂取すれば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。

<グリコーゲンや鉄>

グリコーゲンは、肝臓の機能を高め、筋肉や脳の働きを活発にして疲労回復につながります。貧血予防、冷え対策に役立つ鉄も多く含まれます。

<タウリンも豊富>

スタミナ増強、疲労回復につながるタウリンも豊富に含まれています。

<牡蠣は食品随一の亜鉛含有量>

特に亜鉛の含有量は食品随一。亜鉛は細胞の新陳代謝を促進して、新しい細胞を作るために役立ちます。コラーゲンの合成に役立ち、紫外線のダメージから皮膚や髪を健やかに保つ働きがあります。監修：一般社団法人 NS Labo

【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 21 店舗限定

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店

オイスターテーブル 上野さくらテラス店

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店

シュリンプ&オイスターハウス西武池袋店

フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店

キンカウーカ 小田急新宿店

<神奈川県>

オイスタープレート ラゾーナ川崎店

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店

キンカウーカ 横浜ベイクォーター店

<千葉県>

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<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

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店

<大阪府>

ガンボ&オイスターバー なんばパークス店

ガンボ&オイスターバー 梅田 NU 茶屋町店

ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店

オイスタールーム 梅田ハービスエント店

<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

【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】

- ・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、8TH SEA OYSTER】

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拡げてきた当社がたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

世界七大洋のどの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を独自に創出し、清浄な海洋深層水によって浄化する方法と、陸上養殖する方法を開発。それが第8の海である、海洋深層水から生まれた「8TH SEA OYSTER (エイス シー オイスター)」です。

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

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) 海洋深層水による浄化

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げ流し水槽で、約2日間以上牡蠣を浄化することで、より安全性の高い牡蠣になります。

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生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。

【ゼネラル・オイスターについて】

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。

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

U R L : <https://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