

2016年4月27日株式会社 ゼネラル・オイスター

# 「東京ガーデンテラス紀尾井町」へ関東初出店 「ウォーターグリルキッチン」 5/10 NEW オープン!

牡蠣のしゃぶしゃぶなど「海洋深層水」をテーマにした、シーフードレストラン

日本最大級\*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:吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」)は、5月10日(火)に第 I 期開業を迎える「東京ガーデンテラス紀尾井町」の紀尾井テラス(商業ゾーン)2階に、「ウォーターグリルキッチン」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

「ウォーターグリルキッチン」は、「海洋深層水」をテーマとしたシーフードレストランです。4月に開業した「KITTE博多」について2店舗目で関東初出店です。

## 【海洋深層水とは?】

ゼネラル・オイスターでご提供している生牡蠣はすべて、富山湾で取水した入善の海洋深層水で浄化しております。その海洋深層水をテーマに料理を開発しました。海洋深層水の特徴のひとつに「富栄養性」があり、ミネラルが豊富に含まれています。その"海からの自然の恵み"をそのまま生かし「海洋深層水のジュレ」や「海洋深層水しゃぶしゃぶ」などで牡蠣をはじめとするシーフードとのマリアージュをお楽しみいただけます。



### 【海洋深層水を使った、おすすめメニュー】

- ・シーフードプレートL(4名様~)6,000円(税別)\*写真·左 ※2~3名様用 3,000円(税別)
- ・本日牡蠣の海洋深層水ボイル しゃぶしゃぶ風 1,800円(税別)\*写真・右
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ 彩り野菜と果実 1,280円(税別)
- 海洋深層水バーニャフレッダ 1,980 円(税別)

### 【オープニングフェア】

開催期間:5月10日(火)~5月31日(火)まで

・~おすすめのメニューを特別価格でご提供~

# 「オープニング記念セット」 特別価格 3,980 円(税別)

セット内容(生牡蠣2ピース・シュリンプカクテル・カプレーゼ海洋深層水のジュレ・海洋深層水しゃぶしゃぶ)

- ・17 時以降ご来店のお客様に「生牡蠣1ピースプレゼント」※なくなり次第終了となります
- ・17 時以降ご来店のお客様に「ボトルスパークリングワイン」半額でご提供!※なくなり次第終了となります

#### 【店舗情報】

店舗名:ウォーターグリルキッチン 紀尾井町店

住 所:東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町 紀尾井テラス2階

営業時間:11:00~23:00(フードLO22:00、ドリンクLO22:30)

電話番号:03-3556-6220

席 数:56席(カウンター席14席・テーブル42席/45.29 坪/149.73 ㎡) 店 休 日:無休



# 【店内イメージ】

″遊び心を忘れない大人のためのシーフード レストラン"をコンセプトとしています。

白・茶・ゴールドの3色を基調とした落ち着きのあるなかに、アクセントとして家具にブルーグレーを使いハイセンスな空間を演出しました。また所々に配置した波模様は海や水をイメージしています。大人の"オアシス"のような寛ぎの空間をご提供します。

# 【東京ガーデンテラス紀尾井町 (紀尾井テラス)コンセプト】

"紀尾井町のおもてなし" 紀尾井町に集い、行き交うすべての人の多彩な日々に、満ち足りた気持ち、至福の時間を提供します。

#### 【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す。

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 : <a href="http://www.g-oyster.com/">http://www.g-oyster.com/</a>

## 【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)、当社グループ店舗でお客様に提供しています。

厚生労働省の規格基準 弊社の安全基準 50,000/g 以下 細菌 細菌 15,000/g 以下 大腸菌 230/100g 以下 大腸菌 130/100g 以下 (E.coli) (E.coli) 腸炎 100/a以下 10/g 以下 ビブリオ ビブリオ ノロウィ 10copies 以上陽性 UNDETERMINED ノロウィ (検出されず)

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

Organic<sup>®</sup> Refined Oyster

※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 髙橋正征/東京大学特任准教授 博士(農学) 倉橋みどり

<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