

11月23日は、年に1度の『牡蠣の日』

生牡蠣 全産地 終日半額

11/19（土）～11/23（水）まで、24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11月19日（土）～11月23日（水）まで、24店舗限定で「牡蠣の日フェア」と題し、生牡蠣半額やワイン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



いよいよ真牡蠣の旬到来！11月23日の『牡蠣の日』を記念して、特別フェアを開催します。全国の銘産地から旬の真牡蠣がずらり揃いました。産地ごとの食べ比べと牡蠣のためのオリジナルワインCACCCIとのペアリングを存分にお楽しみください！

【牡蠣の日とは？】

「勤労感謝の日」は、古くは新嘗祭（にいなめさい）として収穫に感謝する日で、現在は「勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝し合う」勤労感謝の日です。グリコーゲンをはじめとする栄養分豊富な牡蠣を多くの人に食べていただき、日頃の勤労の疲れをいやしていただきたいという意味から2004年全国漁業協同組合連合会が制定されました。

■開催日時：2022年11月19日（土）～11月23日（水）ランチ、ディナー共に開催

■価格：

・生牡蠣 半額（例）1ピース 290円（税込319円）～

<提供予定産地例>

北海道サロマ湖、岩手県釜石湾、岩手県米崎、岩手県山田湾、岩手県赤崎、岩手県大船渡、宮城県志津川、宮城県雄勝、三重県桃取、兵庫県室津、兵庫県相生、兵庫県坂越、兵庫県高砂、広島県情島、広島県倉橋島、広島県安芸津、福岡県糸島、大分県大入島

*入荷状況、店舗により産地は異なります

・牡蠣のためのオリジナルワイン CACCCI (ソービニヨンブラン、シャルドネ)
特別価格 グラス 各 550 円 (税込 605 円)、ボトル 各 3,150 円 (税込 3,465 円)



【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 24 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
ガンボ&オイスターバー 池袋東口店
エイシーオイスターバー 銀座コリドー店
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

<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

エイシーオイスターバー 名古屋 JR ゲートタワー店

<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

レカイエ オイスターバー JR 博多シティ店

【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け流し水槽で、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 茅場町第二ビル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