

「11/21 かきフライの日」と「11/23 牡蠣の日」の記念日が2つやってくる！

記念日を祝して、かきフライと生牡蠣が20%OFF！！

11/21（月）～11/25（金）「JAPAN OYSTER WEEK」開催、通販サイト e-oyster にて

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「e-oyster(イーオイスター) <https://e-oyster.jp/>」にて、「JAPAN OYSTER WEEK」を11月21日（月）～11月25日（金）まで開催します。

※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



いよいよ真牡蠣のシーズンが始まります！11月は牡蠣にまつわる記念日が2つもあります。

11月21日は「かきフライの日」、11月23日は「牡蠣の日」です。

そんな、年に1度の特別な週を記念して「JAPAN OYSTER WEEK」を開催します。メールマガジン会員様限定の特別セールとして、**牡蠣フライと生牡蠣を20%OFF**で販売します。会員でない方は新規登録をさせていただき、お知らせをお待ちください。

【メールマガジン会員登録方法】

URL：<https://e-oyster.jp/news/japanoysterweek2022.html>

「メールマガジン購読」にチェックをして、会員登録をお願いします。

会員の方は、登録情報から「メールマガジン購読」にチェックを入れてください。

【11/21 かきフライの日 記念セール】

年間1,000パック以上売れている、大ヒット商品『究極の大粒カキフライ』を20%OFFで販売します。国際味覚審査機構（iTi2022）にて、2019年に続き2度目の優秀味覚賞を受賞した自信作。安心の自社工場製造のオリジナル商品です。ご自宅用にも、贈り物にも喜ばれます。

■開催期間：11月21日（月）00:00～11月22日（火）23:59の2日間限定

■内容：『究極の大粒カキフライ』（冷凍）20%OFF！

■購入方法：e-oyster メールマガジン会員様限定

11/21（月）、11/22（火）のメールマガジンにてお知らせします（各日正午過ぎ配信予定）

*お一人様1回限り2パックまで。各日数量限定となります。

【11/23 牡蠣の日 記念セール】

e-oyster で大人気商品『真牡蠣 6 産地食べ比べセット』を 20%OFF で販売します。旬到来の真牡蠣の食べ比べを存分にお楽しみいただけます。産地ごとに異なる、潮の香り、塩味、甘味、うま味などを是非お楽しみください。

■開催期間：11月23日（水）00:00～11月25日（金）23:59 の3日間限定

■内容：『真牡蠣 6 産地食べ比べセット』20%OFF！

■購入方法：e-oyster メルマガ会員様限定

11/23（水）、11/24（木）、11/25（金）のメルマガジンにてお知らせします（各日正午過ぎ配信予定）

【Twitter キャンペーン】

e-oyster の Twitter アカウント@e_oyster (https://twitter.com/e_oyster) で、フォロー&リツイートキャンペーンを開催します。当アカウントをフォローの上、キャンペーンツイートをリツイートして、応募完了です。抽選で5名様に『真牡蠣 6 産地食べ比べセット（12 個入）』をプレゼントします！

■開催期間：11月23日（水）00:00～23:59 まで

■応募方法：

①Twitter アカウント@e_oyster をフォロー

②11/23（水）0:00 に投稿されるキャンペーンツイートをリツイートして応募完了

#牡蠣の日 をつけてコメントか引用 RT をすれば当選確率アップのチャンス！

■プレゼント：『真牡蠣 6 産地食べ比べセット（12 個入）』を抽選で5名様にプレゼント

■当選発表：11/24（木）以降、当選された方にのみ DM でお知らせいたします

【かきフライの日とは？】

11月には牡蠣が美味しくなる時期で、21日は「フ（2）ライ（1）」と読む語呂合わせから。「海のミルク」と呼ばれ、栄養価の高い牡蠣を多くの人に食べてもらうことを目的として、2011年に株式会社 味のちぬや様が制定されました。

【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。

【オイスターバーと同品質の生牡蠣】

本サイトで販売する生牡蠣は、ゼネラル・オイスターのオイスターバーと同じく特許技術を用いて浄化した「8TH SEA OYSTER」となります。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で、すべての生牡蠣は富山県・入善町に有する自社の浄化センターで約2日間以上かけて海洋深層水で浄化しています。（特許番号第6240037号）

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

【安全のこだわりポイント】

1) 海域の厳選

全国の海域リスクを考慮し、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) 海洋深層水での浄化

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、2日間以上牡蠣を浄化することで、ほぼ無菌の牡蠣になります。

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。

【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：代表取締役 吉田秀則、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