

日本最大級のオイスター バーチェーン運営のゼネラル・オイスター
公式通販サイト「e-oyster」で『#おうちでオイスター バー』
セットを5月14日（日）まで期間限定で販売
GWや母の日は新鮮で美味しい殻付き活牡蠣でおもてなししよう！

日本最大級※のオイスター バーチェーンを展開す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）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、公式通販サイト「e-oyster（イーオイスター）」にて、『#おうちでオイスター バー』セットを4月21日（金）より5月14日（日）までの期間限定で販売いたします。



ゼネラル・オイスター グループは、「Everybody oyster」のビジョンのもと、『8TH SEA OYSTER Bar』などのレストランを経営する直営店舗事業と、安全性の高い牡蠣を安定供給する卸売事業、安全性の原点となる種苗・養殖事業、牡蠣加工事業を展開しています。牡蠣ビジネスの六次産業化を確立し、一貫して安全性の高い高品質の牡蠣を提供しています。

この度、毎年好評いただいているスペシャル企画『#おうちでオイスター バー』セットが期間限定で登場します。ご自宅にいながらオイスター バーで食事をしているかのような贅沢な気分を楽しめる『#おうちでオイスター バー』セットをご用意。牡蠣通販サイト「e-oyster」にて、5月14日（日）まで販売を開始いたします。夏の産卵期を控えたこの時期は、牡蠣に栄養素のグリコーゲンやアミノ酸が蓄えられ、牡蠣のうまみを存分に含んできます。今回は、日本の牡蠣銘産地の中から2産地をバイヤーが厳選し、食べ比べが可能な10個セットから最大100個セットまでラインナップ。

また、牡蠣とのペアリングが楽しめるオリジナルで牡蠣のために作ったワインやビールなどのお酒もご用意しています。

GWや母の日のご家族や友人が集まるホームパーティやBBQ、母の日のギフトとしてもおすすめです。

ゼネラル・オイスター グループでは今後も、牡蠣の安全性を高めつつ、牡蠣の美味しさと魅力を多くの方に提供できるよう取り組んで参ります。

※富士経済「外食産業マーケティング便覧2022」より

■商品概要

商品名：#おうちでオイスターべーセット

販売期間：2023年4月21日（金）17:00～2023年5月14日（日）23:59

販売場所：公式通販サイト「e-oyster」 <https://e-oyster.jp/>

商品ラインナップ：

真牡蠣10個セット 生牡蠣2産地5個ずつ食べ比べ 3,680円（※4,950円相当）

真牡蠣18個セット 生牡蠣2産地9個ずつ食べ比べ 5,980円（※7,950円相当）

真牡蠣40個セット 生牡蠣4産地10個ずつ食べ比べ 12,000円（※16,200円相当）

真牡蠣64個セット 生牡蠣4産地16個ずつ食べ比べ 16,000円（※25,200円相当）

真牡蠣100個セット 生牡蠣4産地25個ずつ 22,000円（※38,700円相当）

真牡蠣3産地10個ずつ食べ比べメルマガ限定セット 7,000円（※12,450円相当）

真牡蠣3産地10個ずつ食べ比べ+厳選岩牡蠣10個メルマガ限定セット 10,000円（※17,950円相当）

付属品：軍手・牡蠣の殻剥き専用ナイフ・牡蠣の剥き方説明書

※表示価格は税込・送料込みです。

【#おうちでオイスターべーセット オプション】



**厳選岩牡蠣（約200g/個）
4個 + 2,400円、8個 + 4,000円**

プロ仕様牡蠣ナイフ（1本）にグレードアップ+1,200円

HEBES（ヘベス果汁100%）1本 + 600円



牡蠣専用のお酒
1本2,500円、2本で4,800円
■ワインCACCIシリーズ（No.1～No.5）
■日本酒CACCIシリーズ（No.6, No.7）
■オイスター・スタウト（330ml瓶）3本セット

関連URL：<https://e-oyster.jp/news/gw2023>

※ 牡蠣の産地は指定できません。専属バイヤーが季節の真牡蠣を厳選してお届けいたします。
※ ●円相当とは、牡蠣1個375円と送料を含めた換算となります。
※ 上記の内容は予告なく変更・終了する場合がございます。予めご了承ください。

■「e-oyster」について

日本全国の生産者の方が丹精込めて育てた牡蠣を、年間を通じてご提供しています。産地から出荷された牡蠣は一旦すべて、富山県入善町にある自社の浄化センターへ運ばれ、海洋深層水を使った特許技術（特許番号第6240037号）で、48時間以上かけて浄化し、安全・安心な「8TH SEA OYSTER」として提供しています。牡蠣の美味しさに、さらに、安心を加えてお届けします。当グループが運営するレストラン「ガンボ&オイスター」をはじめとする25店舗では、年間約100万人のお客様にご来店いただいており、また、全国600店舗の飲食店やホテルで当グループの牡蠣をお取り扱いいただいております。お店と同品質の高クオリティの生牡蠣をご自宅で気軽に楽しめます。

「e-oyster」 <https://e-oyster.jp/>

「8TH SEA OYSTER」とは 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け流し水槽で、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。

■ゼネラル・オイスターについて

2000年創業、2016年より株式会社ゼネラル・オイスターへ商号変更しました。「オイスターの未来を創り、食文化の進歩発展に貢献する」という企業理念のもと、牡蠣を主体とするレストラン（オイスターバー）を経営する直営店舗事業と、安全性の高い牡蠣を安定供給する卸売事業、安全性の原点となる種苗生産・養殖事業を展開しています。全国に25店舗のオイスターバーを展開し、陸上養殖実験施設（沖縄県）、浄化施設（富山県）、加工工場（岩手県）等で事業を推進。牡蠣ビジネスの六次産業化を確立し、一貫して安全性の高い高品質の牡蠣を提供しています。さらに、“完全ウイルスフリーの牡蠣”的開発にも取り組み、未来の牡蠣、先端をいく安全性を追究し続けています。

■会社概要

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/>

社名：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

URL：<https://e-oyster.jp/>

本件のお問合せ先

株式会社ゼネラル・オイスター 広報担当 大城・薄井

TEL 03-6849-2812 大城携帯 070-4566-3270 mail press@g-oyster.com