

**夏が旬の「岩牡蠣」食べたことない・知らない人が70%以上！
この夏、「岩牡蠣」を初体験！ゼネラル・オイスターのオイスターバーで
全国直営 33 店舗で提供**

日本最大級*のオイスタ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CEO:吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」)は、6月9日(木)~7月18日(月)まで「Rock Oyster Bar」と名づけ、岩牡蠣を楽しむフェアを開催いたします。※富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

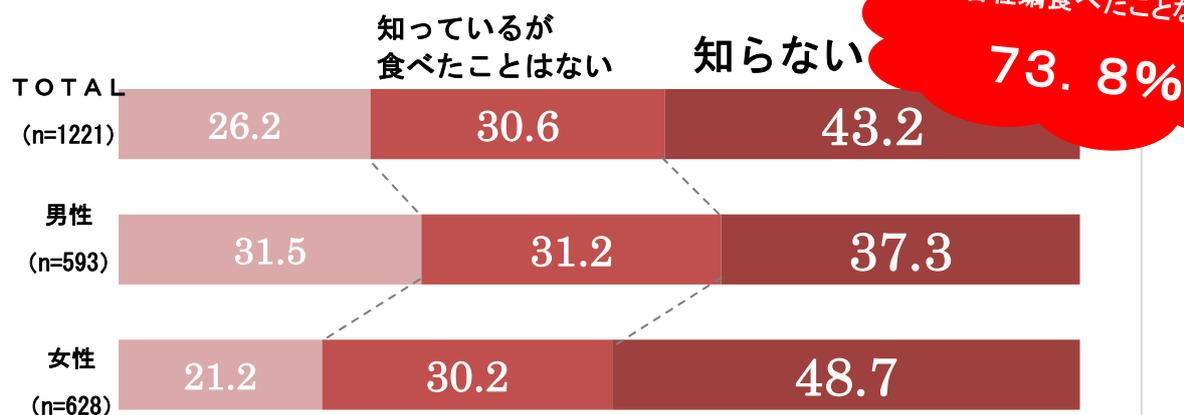
【岩牡蠣と出会うフェア Rock Oyster Bar】

6月9日(木)~7月18日(月)まで、全国のゼネラル・オイスターグループのオイスターバー33店舗で、岩牡蠣を6~8産地ご提供予定です。(時期、店舗によりご提供する岩牡蠣は異なります)

【岩牡蠣を食べたことがない人】

当社が、株式会社インテージを通じてアンケート調査を行ったところ、以下のような回答となりました。岩牡蠣を食べたことが無い方が、73.8%という結果となりました。(内、「知っているが食べたことはない 30.6%」「知らない 43.2%」)

Q: 夏が旬である「岩牡蠣」を知っていますか？



調査方法: 期間: 2016年1月22日(金)~25日(月)

委託調査会社: 株式会社インテージ ※インターネットによる調査、有効回答数 1221

問い: あなたは、夏が旬である岩牡蠣をご存知ですか。あてはまるものをひとつだけお答えください。

【岩牡蠣とは？】

一般的に11月頃~3月頃までに旬を迎える「真牡蠣」と対比的に、3月頃~8月頃に旬を迎えるのが「岩牡蠣」です。真牡蠣と比較すると大振りなものが多く、食べごたえがります。また、味も濃厚・クリーミーで「海のチーズ」とも言われております。また真牡蠣と比べると殻がゴツゴツとしているのも特徴です。天然ものもありますが、最近は養殖技術が進み、養殖の岩牡蠣も多く出回るようになりました。

<岩牡蠣>

- ◇生息地 天然のものは、外敵が多い海面下5~10mの岩場で育つため身を守るために殻が大きくて頑丈。近年、養殖も増えてきており、養殖ものは身入りがよく味も安定している。
- ◇旬 夏。5月~8月中旬。海の深い岩場で3年ほどかけてじっくり育つ。
- ◇産卵期 夏。数回に分けて産卵し、すこしずつ旨み成分を消費する。産卵期の夏が養分たっぷりで食べ頃。
- ◇味 「海のチーズ」といわれる。



<真牡蠣>

- ◇生息地 エサとなるプランクトンや太陽の恵みが豊富な海面下 50cm～3mの浅瀬で養殖。
- ◇旬 冬から春。美味しい時期は 11～12 月だが産卵に向けて養分を蓄える
春から初夏にかけても冬とは違った味わいが楽しめる。
- ◇産卵期 夏。1回の産卵で旨み成分を使い果たす。
- ◇味 「海のミルク」と言われる。



【岩牡蠣と出会うフェア Rock Oyster Bar】

3産地の岩牡蠣を食べ比べできる、お得なプレートです！

・岩牡蠣6ピースプレート ¥3,420(税別)

※産地の気象状況等により、3産地ご提供できない場合がございます。

<ご提供予定岩牡蠣産地リスト>

- ・愛媛県御荘湾産(今夏初出荷、完全自社養殖岩牡蠣) ・熊本県天草産 ・茨城県鹿島湾産
- ・三重県的矢湾産「的矢」 ・三重県東紀州産 ・兵庫県室津産 ・兵庫県相生産
- ・石川県輪島産 ・鳥取県産「夏輝」 ・大分県蒲江湾産
- ・福岡県糸島産 ・長崎県五島列島産 ・三重県浦村産

※産地の気候状況や店舗により取り扱い産地は異なります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。



【Rock Oyster Bar 開催店舗】

開催店舗:ゼネラル・オイスターグループ 全国直営33店舗

【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 :<http://www.g-oyster.com/>

<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