

オイスターバーからの新しい提案、生牡蠣×日本酒。
「IMA(アイ・エム・エー)牡蠣のための日本酒」8/1～提供開始
 東京・神奈川・大阪などのゼネラル・オイスターグループのオイスターバー7店舗

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、代表取締役 CEO:丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2018年8月1日(水)より、7店舗限定で今代司酒造株式会社(本社:新潟県新潟市、代表取締役社長:田中洋介、以下「今代司酒造」)の日本酒「IMA(アイ・エム・エー)牡蠣のための日本酒」を提供いたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【牡蠣のための日本酒とは】

新潟県新潟市にある「今代司酒造」は今年創業250周年を迎える老舗酒蔵で、同社の周年記念事業のひとつとして、3年かけて開発した無添加の純米酒です。通常の本日本酒と比較して、リンゴ酸を多く含んでいるため白ワインのように甘酸っぱくジューシーな味わいが特徴です。そのため、牡蠣や魚介類の独特の磯臭さを抑えることができます。

<牡蠣に合うポイント>

1、甘酸っぱさ×旨み

白ワインのような甘酸っぱい味わいが生牡蠣はもちろん、燻製・ポイル・フライの牡蠣や寿司やお刺身など、さまざまなシーフードによく合います。一方で、白ワインには少ない「旨味」がこのお酒にはしっかりあるため、牡蠣とお酒、双方の味わいが広がります。

2、鉄分の少なさ＝臭さ抑制・口中リフレッシュ

魚介類の生臭さは鉄分によって増幅されますが※2、このお酒は一般的なワインと比べて鉄分含有量が100分の1程度と少ないため、牡蠣の生臭さが抑えられます。

※2:魚介料理にワインを合わせた時に生臭さを強く感じるのは、魚介料理に含まれている「過酸化脂質」をワインに含まれる「鉄分」が反応し生臭さが発生するため。

3、リンゴ酸の働き

特殊な清酒酵母の働きによって、このお酒には多くのリンゴ酸が含まれています。リンゴ酸は豊富な牡蠣の栄養分を人の体内に取り込む手助けをしてくれます。



■販売開始:8月1日(水)～

■内 容:牡蠣のための日本酒 IMA(アイ・エム・エー)

■価 格:300ml 1,580円(税別)／720ml 3,600円(税別)

■販売店舗:ゼネラル・オイスターグループ 7店舗限定

<東京都>

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店(7/9より先行販売)

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

キンカウーカ 小田急新宿店

<神奈川県>

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

<千葉県>

ガンボ&オイスターバー 千葉そごう店

<大阪府>

オイスタールーム 梅田ハービスエント店

【今代司酒造について】

創業 1767 年の全量純米仕込みの酒蔵です。新潟駅から徒歩圏内にあり、酒・味噌などの発酵食製造業が古くから集まる「沼垂(ぬつり)醸す地区」に位置します。江戸から明治時代に栄えた湊町新潟の風情を残す酒蔵は見学もでき、日本の伝統である酒造りの世界を今に伝えております。

社 名 : 今代司酒造株式会社

代 表 者 : 代表取締役社長 田中洋介

所 在 地 : 新潟県新潟市中央区鏡が岡 1 番 1 号

創 業 : 1767 年

設 立 : 1951 年 10 月 1 日

URL : <http://www.imayotsukasa.com/>

【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、代表取締役 CEO 丹野裕介

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.oysterbar.co.jp/>

<p><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</p>
--