

## 生牡蠣半額！人気牡蠣料理 4 品も特別価格 10/12～10/24 開催

### ゼネラル・オイスターグループ全国 26 店舗実施

日本最大級※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、10 月 12 日（金）～10 月 24 日（水）の 13 日間、26 店舗限定で、「POWER OYSTER フェア」と題し、真牡蠣は 6 ピースで半額、カキフライ・ワイン蒸し・焼き牡蠣は特別価格でご提供いたします。※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到来！はしりの味わいをお楽しみください】

10 月になると北海道や三陸から、新物の牡蠣が出回り始めます。待ちに待った真牡蠣のシーズンの始まりです。はしりの時期ならではの、あっさりとした爽やかな味わいをお楽しみいただけます。

#### 【POWER OYSTER フェア】

生牡蠣のほか、牡蠣の素焼き、ワイン蒸し、焼き牡蠣 5 種盛り合わせ、カキフライを特別価格にてご提供します。

#### 【生牡蠣の安全性はお墨付き】

ゼネラル・オイスターグループでご提供する生牡蠣はすべて、2017 年 11 月に特許を取得した独自技術で、富山県入善町に有する自社の牡蠣浄化センターで海洋深層水を用いて 60 時間浄化、行政の基準よりも厳しい自社基準での安全管理を行っております。「POWER OYSTER フェア」期間中も、もちろん通常と同じスペックの安全な生牡蠣のみをご提供しておりますので、安心してたっぷりとお楽しみください。



■開催日時：2018 年 10 月 12 日（金）～10 月 24 日（水）の 13 日間限定 17:00～開催

■価格：

旬の真牡蠣 6 ピース半額（通常価格）3,160 円⇒1,580 円（税別）

「カキフライ 4 ピース」特別価格 980 円（税別）

「牡蠣の素焼き 4 ピース」特別価格 960 円（税別）

「牡蠣のワイン蒸し 4 ピース」特別価格 960 円（税別）

「焼き牡蠣 5 種盛り合わせ」特別価格 1,850 円（税別）

【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 26 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

ガンボ&オイスターバー ニ子玉川ライズ店  
 オイスターテーブル 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  
 オイスターテーブル 浜松町店  
 カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店  
 フィッシュ&オイスターバー 西武渋谷店  
 シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店  
 キンカウーカ 小田急新宿店

#### <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

#### <大阪府>

ガンボ&オイスターバー 梅田NU茶屋町店  
 ガンボ&オイスターバー なんばパークス店  
 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 キャナルグランドプラザ店  
 ハカステーションオイスターバー アミュプラザ博多店

### 【すべての生牡蠣は特許技術で浄化した、安心品質 5 つ星】

ゼネラル・オイスターで提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社が創業 17 年目にし  
 てたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

2017 年 11 月、2014 年夏より富山県・入善町でスタートした牡蠣を海洋深層水で浄化する方法について独  
 自性が認められ、特許を取得しました。(特許番号第 6240037 号)

#### 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時間を 60 時間へ延長

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、60 時間牡蠣を浄化すること  
 で、ほぼ無菌の牡蠣になります。

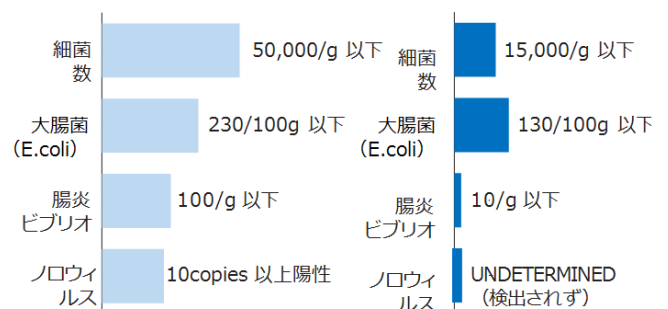
#### 4) 厳しい自社基準の堅守

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生牡蠣のみを出荷しています。「ノロウィ  
 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

#### 厚生労働省の規格基準

#### 弊社の安全基準



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より

