

見て、食べて季節を感じる

春の岩牡蠣『春香（はるか）』解禁^{※1}3月5日より「春牡蠣と春野菜のマリアージュ」フェア^{※2}も同時スタート

「ガンボ&オイスターバー」など全国に27店舗のオイスターバーを展開する日本最大級^{※3}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、2019年3月5日（火）～3月20日（水）^{※1}に「春の岩牡蠣『春香』解禁フェア」を、また同日3月5日（火）～4月24日（水）^{※2}に「春牡蠣と春野菜のマリアージュフェア」を同時にスタートいたします。

※3：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

<春の岩牡蠣「春香」解禁>

■ 島根より旬の岩牡蠣『春香』をお届け

いよいよ岩牡蠣の季節がやってきました。『春香』はその名の通り、春の訪れを知らせてくれる岩牡蠣です。2年ほどで出荷される牡蠣が多い中、『春香』は出荷までに3年の歳月をかけて自然豊かな隠岐の海でゆっくりじっくり育てられます。またこの時期の岩牡蠣は、夏の岩牡蠣とは異なり、卵を持っていないためイノシン酸やグルタミン酸が豊富で、牡蠣の旨味を存分に感じることができます。

今回のフェアでは、『春香』を存分にお楽しみいただけるシーフードプラッターに加え、桜色が目でも春を感じさせてくれるロゼスパークリングとのセットもご用意しました。



春香プレート 3,980円（税抜）

■ ロゼと牡蠣は相性バツグン

ロゼスパークリングは幅広いお料理にあう万能のワインです。ポリフェノールが含まれているため、ミネラルやビタミンが豊富な牡蠣と一緒にいただくことで、疲労の回復や美肌にも期待できるといわれています。



<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：pr@g-oyster.com

<春牡蠣と春野菜のマリアージュ>

■ 美容にも健康にもうれしい旬の牡蠣&野菜の組み合わせ



牡蠣と春野菜の豪快蒸し 1,980円(税抜)

春の楽しみは、食べごろを迎える岩牡蠣の登場と、この時期しか食べられない野菜がおいしいこと。またそれらの牡蠣や野菜が、カラダにうれしい栄養をたくさん運んでくれることです。海のミルクといわれるほど栄養価の高い牡蠣の中でも、春の岩牡蠣は、牡蠣本来の旨味が凝縮されているため、春野菜との相性も抜群です。みずみずしくビタミンの豊富な新玉ねぎや、やわらかく食物繊維も豊富な春キャベツは、どちらも美肌作用もあるビタミン

Cを含んでいます。生野菜だけではたくさん摂ることは難しいですが、牡蠣と一緒に蒸して温野菜にすることで、牡蠣のエキス含んでより一層おいしくたくさん摂ることができます。

また、菜の花やスナップエンドウにはβ-カロテンが豊富に含まれており、β-カロテンは抗酸化作用、免疫強化などの働きが注目されています。フリットにして油脂と一緒に食べることで吸収率が上がり効率よく栄養を摂ることができます。※監修：一般社団法人 NS Labo



牡蠣と春野菜のフリット 980円(税抜)

<春の岩牡蠣『春香』解禁フェア>

開催日時：2019年3月5日(火)～3月20日(水) 終日開催

メニュー：岩牡蠣『春香』1ピース 680円(税別)

春香プレート 3,980円(税別)

(『春香』2ピース、春の真牡蠣2ピース、ローストビーフと桜のオイスターカクテル2ピース、ホタテのカルパッチョ、シュリンプカクテル)

春香プレート&ロゼスパークリングのボトルセット 5,980円(税別)

(上記の春のシーフードプラッターとプロジェクト・クワトロ・カヴァ ロゼのボトル1本のセット)

<春牡蠣と春野菜のマリアージュフェア>

開催日時：2019年3月5日(火)～4月24日(水) デイナertimeのみ

メニュー：牡蠣と春野菜の豪快蒸し 1,980円(税別)

牡蠣と春野菜のフリット 980円(税別)

牡蠣と春野菜のさくらリゾット 1,590円(税別)

桜鯛とかぶのカルパッチョ 菜の花ソース 1,190円(税別)

■ 両フェアともゼネラル・オイスターグループ 19 店舗にて開催

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街
ガンボ&オイスターバー 新宿ルミネエスト店
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
キンカウーカ 小田急新宿店
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

<神奈川県>

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 グリル&オイスターバー 横浜ベイクォーター店
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

<茨城県>

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

<宮城県>

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N U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

<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

【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・オイスターでご提供する生牡蠣は、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)

【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。

【ゼネラル・オイスターが安全性の追求に取り組む理由】

<ゼネラル・オイスター18年の歴史は、ノロウイルスとの闘いの歴史でもあるから>

ゼネラル・オイスターは本年、創業 18 年目を迎えます。2001 年に一号店を出店して以来、日本に「オイスターバー」市場を創造するべく出店を続けてまいりました。2015 年 3 月には東証マザーズ市場への上場をし、レストラン事業のみならず養殖や加工事業も展開し、牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に取り組んでいます。またゼネラル・オイスターは、終わりのない牡蠣の安全性の追求とお客様へのさらなる安心のため、「安全品質のファイブスター」を 2017 年 2 月よりスタートしております。

<2017 年 11 月 海洋深層水浄化方法の特許取得>

2014 年夏より特許を出願していた、海洋深層水による牡蠣の浄化方法がこの度、特許を取得しました（特許第 6240037 号）。一般的な牡蠣の浄化方法（紫外線殺菌）に比べて、安全性が高く、栄養価に優れかつ鮮度が保持された高品質の牡蠣を提供できることが見いだされました。

今後も、安全な牡蠣を安心してお楽しみいただけるようゼネラル・オイスターグループ一丸となって努めてまいります。

【ゼネラル・オイスター 概要】

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。全国に 27 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、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

U R L：(会社)<http://www.g-oyster.com/> (店舗)<http://www.oysterbar.co.jp/>