

2019 年 4 月 22 日

株式会社 ゼネラル・オイスター

新たな時代の幕開けを祝う華やかな極上牡蠣メニュー

「令和記念プレート」

2019 年 4 月 27 日（土）～5 月 6 日（月・休）

通常の約 1.5 倍！「BIG カキフライ」も同時スタート

「ガンボ&オイスターバー」など全国に 26 店舗のオイスターバーを展開する日本最大級^{※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、「令和」に改まる新たな時代の幕開けを記念して、特別メニュー「令和記念プレート」を 2019 年 4 月 27 日（土）～5 月 6 日（月・休）までご用意いたします。

また、同日から通常 35g のところ 45g 以上となり、体積比約 1.5 倍^{※2}となる大きなサイズの「BIG カキフライ」をご提供いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より。※2：当社比較です。個体差によりサイズにバラつきがある場合がございます。

【令和記念プレート】

■ 縁起の良い牡蠣と、豪華食材の組み合わせ

新たな時代の幕開けにふさわしい目にも美しい贅沢メニュー

牡蠣は「賀喜」という文字で表現したり、「福をかき（牡蠣）寄せる」という意味も込められた縁起の良い食べ物とされています。その牡蠣に、「イクラ」「ウニ」「ホタテ」「昆布」「海老」「ローストビーフ」など、招福の願いも込めた贅沢な食材を組み合わせ、華やいだ気分でお楽しみいただける改元を祝う特別メニューです。

牡蠣は冬が旬と思われがちですが、この時期の牡蠣は初夏から夏にかけての産卵期に備えて大きく育ち、栄養を貯め込んでいます。海の栄養素がたっぷり詰まり、旨味が凝縮し身が大きくぷりぷりしている春の牡蠣の魅力を「令和記念プレート」で存分に味わってください。



「令和記念プレート」 3,980 円(税別)

■ 乾杯は、牡蠣のために生まれたオリジナルワインで！

お得なボトルセットで最高のマリアージュを楽しんで

ゼネラル・オイスターでは、牡蠣にあわせていただくためのオリジナルのワイン「CACCCI：カッキー」があります。スペインの老舗ワイナリーであるトーレスガチリに設立した「ミゲル・トーレス・チリ」とのコラボレーションによって誕生したワインは牡蠣との相性抜群です。期間中、「令和記念プレート」とボトルのセットで 5,980 円(税別)とお得な料金でお楽しみいただけます。



オリジナルワイン【CACCCI(カッキー)】

No.1 ソーヴィニヨン・ブラン／No.2 シャルドネ／

No.3 ピノ・ノアール／No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン

【BIG カキフライ】

- ジューシーで牡蠣のうまみを存分に味わっていただける自慢のカキフライが、ひとまわり大きなサイズで登場！

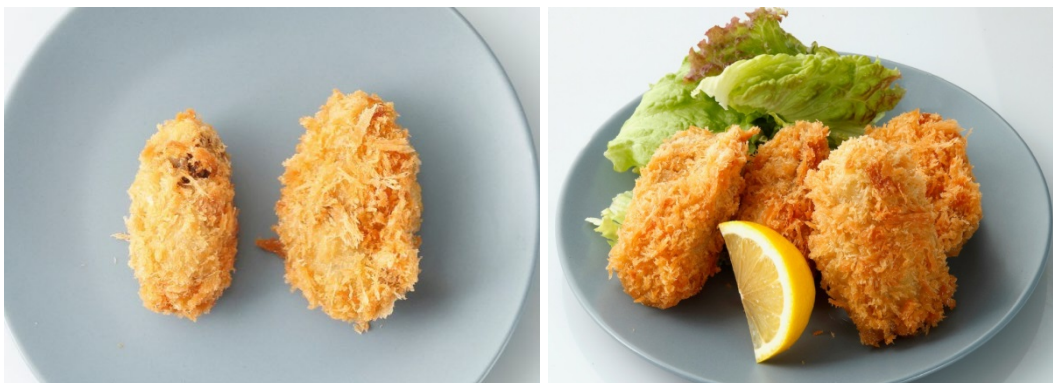
ゼネラル・オイスターでも大人気を誇るカキフライ。厳選した牡蠣を使い、薄く軽くさっくりした衣で牡蠣のジューシーさや旨味を引き出しています。

4月27日から期間・数量限定で登場するのは、通常 35g のところ 45g 以上となり、体積比約 1.5 倍※2 となる大きなサイズの「BIG カキフライ」。大槌工場でサイズの大きな牡蠣だけを選別し、料金はそのままにご提供いたします。

ランチメニューを含むすべてのカキフライが、この期間のみ BIG サイズに変わります。

この機会に他では味わえない、極上のカキフライをお楽しみください。

※2：当社比較です。個体差によりサイズにバラつきがある場合がございます。



一回り大きな「BIG カキフライ」

— 開催概要 —

<令和記念プレート>

開催日時：2019年4月27日（土）～5月6日（月・休）

ディナータイム

メニュー：「令和記念プレート」3,980円（税別）

生牡蠣4ピース、オイスターカクテル2種類4ピース（昆布とイクラのオイスターカクテル、ローストビーフのオイスターカクテル）、天使の海老のシュリンプカクテル、ホタテのカルパッチョ ウニ牡蠣醤油のせ

特別セット：「令和記念プレート」＋オリジナルワイン CACCCI ボトル1本 5,980円（税別）

オリジナルワイン CACCCI 令和記念価格 ボトル1本 2,980円 ※通常価格 3,380円（税別）

<BIG カキフライ>

開催日時：2019年4月27日（土）ランチタイムより

全てのカキフライが通常価格のまま、BIG カキフライへ変更 ※なくなり次第終了となります

「令和記念プレート」はゼネラル・オイスターグループ23店舗にて、

「BIG カキフライ」は24店舗で提供いたします。

<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
ガンボ&オイスターバー 池袋東口店 （※「令和記念プレート」の提供はありません）

<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
オイスタープレート ラゾーナ川崎店

<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>

オイスタールーム 梅田ハービスエント店
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

<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ィ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

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、ノロウィ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さま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26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

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

＜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