

## ゼネラル・オイスター × 日本酒「HINEMOS」 牡蠣専用日本酒「CACCCI No.6 & No.7」誕生！

2020年3月9日（月）より、全国ゼネラル・オイスター全26店舗にて販売開始

「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<sup>※</sup>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、日本酒ブランド「HINEMOS」（製造元：株式会社RiceWine、本社：神奈川県小田原市、代表取締役CEO 酒井優太）とのコラボレーションにより、牡蠣との最高のマリージュをお楽しみいただける2種類のオリジナル日本酒を開発。「CACCCI No.6」「CACCCI No.7」として2020年3月9日（月）より全国の店舗にて提供を開始いたします。

※：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



「CACCCI No.6」

「CACCCI No.7」

ゼネラル・オイスターでは、牡蠣をより美味しく楽しんでいただくために、牡蠣に合わせていただくためのオリジナルのワインやビールを提供しています。そのオリジナルのアルコールメニューに新たに日本酒が加わります。

共同開発したのは、時間に寄り添う日本酒「HINEMOS（ヒネモス）」を国内外に届けるベンチャー、株式会社RiceWine。国際品評会でも受賞を重ね、高い評価を得る日本酒メーカーです。かねてより、日本の牡蠣には、日本のお酒「日本酒」が欠かせないと考えておりました。しかし、ゼネラル・オイスターのイメージに合う日本酒のペアリングが少ない状況が続いていました。今回「日本酒」の既成概念にとらわれることなく、新たな切り口で挑戦し続けている「HINEMOS」とコラボレーションを行うことで「日本酒」ではなく「ライスワイン」という新たなポジショニングで、お客様へ提供いたします。牡蠣の食文化を日本発で発信したく、今回の商品化が実現しました。

牡蠣と最高の相性の日本酒を目指し、何度も試飲を重ね、乾杯にぴったりの微発泡と、食中酒として牡蠣とのマリージュをお楽しみいただける辛口の2種類が誕生。生牡蠣をはじめ、さまざまな牡蠣料理との相性も抜群です。

日本酒は英語で“Rice Wine”。そこで、ゼネラル・オイスターのオリジナルワイン「CACCCI（カッキー）」シリーズにラインアップし、「CACCCI No.6」（微発泡）、「CACCCI No.7」（辛口）としてご提供いたします。



### CACCCI No.6

酵母が作り出す炭酸ガスを閉じ込めた、発泡性のある低アルコールの日本酒。お米の細かな粒や酵母が残っているので白濁しています。

<味わい>

甘酸っぱい果物や乳製品を連想する香り。口に含むと豊かな甘味とシュワシュワとした炭酸ガスが広がります。

余韻にはレモンのようなフレッシュな酸味があり、フルーツのような甘酸っぱい味わいが楽しめます。

精米歩合 70% / アルコール 5 度



### CACCCI No.7

酵母の発酵をコントロールし、甘味を抑えて酸味を極立たせた超辛口の日本酒。

<味わい>

清涼感のある爽やかな香り。口に含むと控えめな甘味や旨味が感じられ、そこからシャープな印象の酸味が口に広がり後味は爽快でドライ。

ソフトな口当たりと対照的な鋭いキレ味が楽しめます。

精米歩合 60% / アルコール 16 度



### 生牡蠣はもちろん、こんなメニューとのペアリングもおすすめ！

CACCCI No.6 …… 牡蠣とフォアグラのソテー、ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣、カキフライ

CACCCI No.7 …… 牡蠣 ウニ ホタテの磯辺巻き、牡蠣のマリネと馬肉のユッケ風、炙り牡蠣とローストビーフ 牡蠣醤油とわさび

### 日本酒「HINEMOS（ヒネモス）」

国内外へ素晴らしい日本酒を届けるベンチャー企業株式会社 RiceWine が手がける日本酒ブランド。

「日本酒をもっとシンプルに」という創業者の想いから誕生した「HINEMOS」は、「時間」をコンセプトにした今までにない全く新しい日本酒です。技術的に難しいとされる低アルコール原酒を実現し、辛口から甘口まで幅広い味わいのラインナップを展開。

URL : <https://hinemos.tokyo/>

### 「CACCCI（カッキー）」

牡蠣にあわせていただくためのゼネラル・オイスターのオリジナルワインシリーズ。No.1~4 はスペインの老舗ワイナリーであるトーレス社がチリに設立した「ミゲル・トーレス・チリ」と共同開発したワイン。

No.1 ソーヴィニヨン・ブラン／No.2 シャルドネ／No.3 ピノ・ノワール／No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン



提供開始：2020年3月9日（月）より

価 格： No.6 グラス 750 円（税別）※店舗限定販売  
No.7 グラス 880 円（税別）※店舗限定販売  
300ml ボトル 2,180 円（税別）  
500ml ボトル 3,590 円（税別）

【販売店舗】ゼネラル・オイスターグループ 全 26 店舗

<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  
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

<富山県>

入善 牡蠣ノ星

<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  
レカイエオイスターバー JR博多シティ店

### 【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拓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19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 19 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 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