

大人気の「真牡蠣食べ放題」**9月もランチ・ディナー、終日開催！**

9月1日（火）～9月13日（日）ゼネラル・オイスターグループ 20店舗で開催

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、9月1日（火）～9月13日（日）まで、「真牡蠣食べ放題」を開催いたします。

※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

**【真牡蠣 食べ放題】概要**

■開催期間：9月1日（火）～9月13日（日）

■価格：

□ランチタイム価格：お1人様 3,690円（税別）

□ディナータイム価格：お1人様 3,990円（税別）

（ディナータイムで18:00まで、または20:00以降のご予約で300円OFF）

■時 間：いずれも90分制（60分ラストオーダー）

■内 容：生牡蠣（真牡蠣）・素焼き・カキフライ・香草ガーリックバター焼き・ウニと牡蠣醤油焼き・ワイン蒸し の食べ放題

■オプション：スタッフおすすめの“生牡蠣アレンジ”！

生牡蠣に「柚子胡椒」や「タバスコ&ブラックペッパー」「牡蠣醤油&レフォール」「わさび醤油」「レモンシャーベット」などの組み合わせも！（オプションのアレンジは一部有料です）

* プラス1,980円（税別）で飲み放題もお付けできます／120分制（90分ラストオーダー）

* 2日前までのご予約制（食べ放題・飲み放題共に）

* 一部店舗は営業時間短縮となっております。詳しくはホームページをご覧ください。

* 産地の天候や入荷状況により、予告なく開催期間が変更となる場合がございます。

【スタッフおすすめの生牡蠣の食べ方 10 種類※2をご用意】

ゼネラル・オイスターグループのスタッフがおすすめする生牡蠣の食べ方をご提案します。その数 10 種類。定番の牡蠣にレモンや、「レモン+バージンオイル+黒胡椒」、「ごま油+塩」、「柚子胡椒」、「レモンシャーベット」、さらにはイギリスなどではおなじみといわれる「ウィスキー」など、これまでであったことのない食べ方が勢揃い。いずれも日々牡蠣と向き合うプロフェッショナルたちがおすすめする食べ方なので、お気に入りの味わいがきっと見つかるはずです。※2：一部食べ方は有料となります

 <p>定番 1 レモン ¥0</p> <p>レモンに含まれるクエン酸の働きで牡蠣の旨味が引き立つ。3~4滴がベスト。</p>	 <p>代表取締役 オススメ タバスコ+黒コショウ ¥0</p> <p>辛味と酸味のバランスが絶妙。</p>	 <p>総料理長 オススメ レモン+バージンオイル+黒コショウ ¥0</p> <p>カルパッチョのような味わいを楽しめる。</p>	 <p>総料理長 オススメ ごま油+塩 ¥0</p> <p>ごま油の風味は牡蠣と相性抜群。</p>	 <p>店舗統括 オススメ ワサビ醤油 ¥30</p> <p>カベルネ・ソーヴィニヨンや日本酒と相性◎。</p>
 <p>バイヤー オススメ 柚子胡椒 ¥30</p> <p>辛味と塩気がマッチする。日本酒に合わせて。</p>	 <p>営業本部長 オススメ 牡蠣醤油+レフォール ¥50</p> <p>わさびよりピリッとした辛味がある。</p>	 <p>広報 オススメ レモンシャーベット ¥200</p> <p>牡蠣を食べた後のお口直しにどうぞ。お寿司でいうガリのような役割。</p>	 <p>営業本部長 オススメ バターバケット ¥350^{2P}</p> <p>フランスでは一般的な付け合わせ。</p>	 <p>管理部 オススメ ウィスキー ¥650</p> <p>イギリスやスコットランドでお馴染みの組み合わせ。海の香りを引き立てる。</p>

【生牡蠣・素焼き・カキフライ・焼き牡蠣 2 種類・ワイン蒸しが食べ放題】

生牡蠣以外にも、素焼き、香草ガーリックバター焼き、カキフライ、ウニ牡蠣醤油焼き、牡蠣のワイン蒸しの全 6 品の牡蠣メニューが食べ放題。牡蠣の美味しさをさまざまなメニューでお楽しみいただけます。

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、自社の牡蠣浄化センターにおいて特許を取得した独自技術、海洋深層水による 2 日間以上の浄化を行い、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います。牡蠣好きなお客様に安心して安全な牡蠣をたくさんお楽しみいただきたい、との思いから 2007 年にスタートした牡蠣食べ放題は、多数のリピーターを抱えるロングランフェアです。

■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ 20 店舗限定

<東京都>

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
 カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街
 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 銀座コリドー店
 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
 エミットフィッシュバー GINZASIX

<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
オイスタープレート ラゾーナ川崎店

<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 福岡キャナルグランドプラザ店

【店舗における新型コロナウイルス感染拡大防止へ向けた取り組みについて】

- ・スタッフは、常に健康チェックを心掛けマスク着用の上、ご案内・接客・調理を行います。
- ・店内スタッフの手洗い、微酸性電解水(*)による消毒の徹底をいたします。
- ・お客様のご来店時、お食事前に微酸性電解水(*)での手指の消毒へご協力を依頼します。
- ・微酸性電解水(*)による店内の備品等の拭きあげを徹底いたします。
- ・店内での「密」を避けるため、混雑時に入場制限をする場合がございます。

*微酸性電解水とは、アルコールより高い殺菌力を持ち一般細菌やウイルスへの殺菌効果が認められております。また、食品添加物に指定されており、人や食材にも安全です。

【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けてきた当社が創業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) 水域の厳選

全国の水域リスクを考慮し、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 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