

初めての「生牡蠣入り」福袋が登場！年末年始もお届け可能、
新年の準備を生牡蠣＆牡蠣専用のお酒で応援！

12月24日（木）13時より販売スタート！

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」）の子会社である株式会社海洋深層水かきセンター（本社：東京都中央区、代表取締役：吉田秀則、取締役社長：津久井研悟）は、牡蠣通販サイト「eOyster（イーオイスター）<https://e-oyster.jp/>」にて、福袋を販売いたします。

※1: 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より



年末年始のご馳走に、生牡蠣と牡蠣にあうお酒のセットはいかがでしょう？

ゼネラル・オイスターは今年8月より、オンラインストアにて生牡蠣の販売、及び牡蠣に合う牡蠣のためのお酒の販売を開始いたしました。サイト開設依頼、多数のおお客様にご注文をいただきスタッフ一同大変うれしく思っております。

お客様へこれまでのご愛顧に感謝する気持ちを込めまして、お得な福袋企画をご用意いたしました。福袋の中身の牡蠣の産地やワイン／日本酒の種類については牡蠣を知り尽くした担当者が責任を持ってお選びいたします。

年末年始の食卓を、生牡蠣で豪華に飾り立てるお手伝いできれば幸いです。

■販売開始:2020年12月24日(木)13時より URL:<https://e-oyster.jp/>

*12月31日までにお届けをご希望の場合は、12月26日(土)までにご注文ください。1月1日以降は、通常通りご注文いただけます。

<福袋企画・セット商品>価格は全て税込・送料込みです。

- ① 生牡蠣 5000円セット(生牡蠣18個入り)※通常価格7,800円
- ② 生牡蠣 10000円セット(生牡蠣36個入り)※通常価格13,200円



③生牡蠣＋お酒 10000 円セット

(生牡蠣 18 個＋牡蠣専用のお酒 2 本)※通常価格 12,300 円

④生牡蠣＋お酒 15000 円セット

(生牡蠣 18 個＋牡蠣専用のお酒 4 本)※通常価格 18,600 円

⑤生牡蠣＋お酒 15000 円セット

(生牡蠣 36 個＋牡蠣専用のお酒 2 本)※通常価格 17,700 円

⑥生牡蠣＋お酒 20000 円セット

(生牡蠣 36 個＋牡蠣専用のお酒 4 本)※通常価格 23,100 円



<福袋に入る、牡蠣専用のお酒について>

■ワイン CACCCI シリーズ(No.1～No.5)

1870 年創業スペインの名門ミゲル・トーレス社がチリで手掛けた、牡蠣に合わせるためのワイン CACCCI(カッキー)。白ワイン(No.1 ソーヴィニヨンブラン、No.2 シャルドネ)赤ワイン(No.3 ピノノワール、No.4 カベルネ・ソーヴィニヨン)、No.5 のロゼまでラインナップ。

■日本酒 CACCCI シリーズ(No.6, No.7)

時間に寄り添う日本酒 HINEMOS を造る、株式会社ライスワインと開発した日本酒。白濁する甘口微発砲の No.6 と、超辛口の No.7 の 2 種類。

<福袋ご購入におけるご注意>

- ・牡蠣の産地は指定できません。仕入れ状況によりおすすめのお酒を選んでお届けいたします。
- ・ワイン／日本酒の種類の指定はできません。牡蠣の種類に合わせたぴったりの銘柄を選んでお届けいたします。
- ※ご希望がない限り、ワインを 1 本、日本酒を 1 本お入れいたします。ワイン・日本酒の本数に希望がございましたらご注文時に備考欄にてお知らせください。できる限りご希望に添えるように調整いたします。
- ・数量限定での販売です。規定の数量に達した場合、販売を終了いたします
- ・福袋企画は特別なキャンペーン商品のため、「会員登録&メルマガ登録で生牡蠣+3 個」のキャンペーンの適用はございません。ご注意くださいませ。
- * 年末年始のお届けは、天候や混雑で荷物が遅延する可能性があります。余裕を持ってご注文ください。
- * ギフト対応も承ります。
- * 到着は発注日より 5 日後から指定可能です。

【オイスターバーと同品質の生牡蠣】

本サイトで販売する生牡蠣は、ゼネラル・オイスターのオイスターバーと同じく特許技術を用いて浄化したものになります。日本にオイスターバー文化を拓げてきた当社がとり着いた究極の安全品質で、すべての生牡蠣は富山県・入善町に有する自社の浄化センターで約 2 日間以上かけて海洋深層水で浄化しています。(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。

【会社概要】

株式会社ゼネラル・オイスターは2000年に株式会社ヒューマンウェブとして創業し、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、現社名へ商号変更し持株会社体制へ移行しました。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) <https://www.g-oyster.com/> (店舗) <https://www.oysterbar.co.jp/>

サイト運営会社：株式会社海洋深層水かきセンター

代表者：代表取締役 吉田秀則、取締役社長 津久井研悟

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

＜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：takase.mayu@g-oyster.com