

報道関係者各位

2021年6月4日
株式会社 ゼネラル・オイスター

6/20の父の日は、おうちで牡蠣のおもてなし！
旬の岩牡蠣が入った6月限定セットが登場！
～父の日ディナーに生牡蠣がぴったりな3つの理由～

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、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：同所、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/>」で「父の日フェア」を6/4（金）～6/21（月）まで開催します。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



2021年の父の日は6/20（日）。時節柄、なかなか外で外食をしたりお酒を飲みにいけないお父さんのために、#おうちでオイスターバーを開いてみてはいかがでしょうか？

今回は、6月に旬を迎える岩牡蠣と真牡蠣をミックスしたお得なセットを6月限定でご提供します。岩牡蠣と真牡蠣を食べ比べる、贅沢な食卓が実現できます。

また、6月9日は「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」です。6月9日（ロック＝岩）の語呂合わせと、この時期から岩牡蠣はちょうど旬を迎えることから、安心安全で美味しい岩牡蠣の魅力をより多くの方に知っていただき、その味を楽しんでいただきたいという思いから、日本記念日協会に2019年に制定されました。

また、長崎県・五島列島から1個あたり約300g前後の特大サイズの岩牡蠣も緊急入荷。生産量が限られているため、父の日の笑顔のためにご用意いたしました。自宅での父の日のおもてなしを、とびきり豪華にするお手伝いできれば幸いです。

生牡蠣はお皿に並べるだけで、メインのごちそうに。レモンを飾れば、そこはもうオイスターバー。栄養満点の牡蠣で、お父さんをねぎらいましょう！3,500円～お選びいただけます。

五島列島・ブランド岩牡蠣「椿」

約**300g** 前後の
特大サイズが緊急入荷！



▼父の日限定・岩牡蠣&真牡蠣のミックスセット（すべて税込み、送料込み）



■販売期間：6月4日（金）17：00～6月21日（月）24：00

<基本セット>

岩牡蠣2個+真牡蠣4個（三陸2産地）6個セット 3,500円

岩牡蠣4個+真牡蠣8個（三陸2産地）12個セット 5,000円

岩牡蠣6個+真牡蠣12個（三陸2産地）18個セット 6,900円

岩牡蠣8個+真牡蠣18個（三陸2産地）26個セット 8,900円

<特大 岩牡蠣付きセット>

長崎県・五島列島産 特大岩牡蠣2個+岩牡蠣2個+真牡蠣4個（三陸2産地）8個セット 4,500円

長崎県・五島列島産 特大岩牡蠣2個+岩牡蠣4個+真牡蠣8個（三陸2産地）14個セット 6,000円

長崎県・五島列島産 特大岩牡蠣2個+岩牡蠣6個+真牡蠣12個（三陸2産地）20個セット 7,900円

長崎県・五島列島産 特大岩牡蠣2個+岩牡蠣8個+真牡蠣18個（三陸2産地）28個セット 9,900円

<お酒オプション>

さらにオプションで、お酒が通常価格1本2,700円が1本1,800円で、2本までお選びいただけます。（ビールは3本あたり1,800円となります）

日本最大級のオイスターバーチェーンである、ゼネラル・オイスターは「牡蠣専用」の日本酒・ワインを自社オリジナルで開発しています。日頃はレストランでお出ししていますが、e-oysterでは日本酒・ワイン・ビールのすべての銘柄をご購入いただけます。

牡蠣好きのお父さんには、日頃の疲れを癒すお酒もぜひこだわって。牡蠣専用のお酒で、安全安心の生牡蠣をより美味しく味わってください。

牡蠣のためのワイン5種、牡蠣のための日本酒2種、牡蠣のためのビール（牡蠣エキス入りクラフト黒ビール）の全8種です。

父の日セットの特別オプション

牡蠣専用のお酒が
2,700円 ▶ 1,800円
とお得な価格に！

CACCCI NO.1 ソーヴィニヨン・ブラン (750ml) | 爽やかな辛口・白
CACCCI NO.2 シャルドネ (750ml) | ふくよかな辛口・白
CACCCI NO.3 ピノ・ノワール (750ml) | ミディアムボディ・赤
CACCCI NO.4 カベルネ・ソーヴィニヨン (750ml) | フルボディ・赤
CACCCI NO.5 ロゼ (750ml) | ロゼ・辛口
CACCCI No.6 (500ml) | 牡蠣専用日本酒・純米スパークリング | 甘口
CACCCI No.7 (500ml) | 牡蠣専用日本酒・純米吟醸酒 | 超辛口
オイスタースタウト | 牡蠣エキス入り・牡蠣のためのクラフトビール (330ml) 3本

▼父の日のディナーに生牡蠣がぴったりな、3つの理由

①栄養満点の牡蠣でお父さんに癒しを

牡蠣に含まれる糖質の半分以上がグリコーゲン、肝機能の働きを助けて疲労回復効果があります。また、牡蠣は栄養ドリンクにも含まれる「タウリン」がたっぷり入った栄養満点食材です。その上、亜鉛の含有量は食品の中でもトップクラス、ミネラル豊富な食材。お父さんの疲れを労う父の日には、牡蠣がぴったりです！

②6月は特別感のある「岩牡蠣」が美味しい季節

6月は岩牡蠣の季節。この時期から岩牡蠣はちょうど旬を迎えます。牡蠣好きの人にはたまらない、大振りの岩牡蠣。牡蠣が好きなお父さんには必ずや喜んでもらえるでしょう。

③殻付き牡蠣ならお店の味がそのまま再現でき、豪華な見た目も◎

牡蠣は全て殻付きで鮮度を保ったままお届けします。軍手や牡蠣剥きナイフもセットになっており、剥き方も動画で解説しています。お皿に並べてレモンを添えれば、そこはもうオイスターバー。お父さんと家族が過ごせる、贅沢な生牡蠣パーティーが自宅で簡単に開催できます！

もちろん全て生食可能。特許取得・海洋深層水で浄化した安全・安心な殻付きの生牡蠣をぜひご自宅でお楽しみください。

■詳しくはこちら

<https://e-oyster.jp/view/category/ct93>

■岩牡蠣について

岩牡蠣は日本の固有種です。天然物のイメージが強い岩牡蠣ですが、養殖の方が安定した品質となるため、近年は養殖の岩牡蠣が増えています。同じ岩牡蠣でも、産地によって味わいも見た目も個性は様々。牡蠣の生育に適しているのは豊かな栄養分を運ぶ川が流れ込む栄養たっぷりの海ですが、その環境に加えて、いかに生産者の方が手間暇かけて育てるかで、その味わいや身入り（品質）が大きく左右されます。

岩牡蠣の魅力はなんと言ってもその濃厚な味わい。真牡蠣を「海のミルク」と例えるのに対して、岩牡蠣は「海のチーズ」と例えられるほど。そのたっぷりとした厚み、頬張ると思わず笑みが溢れるよう。贅沢に岩牡蠣を味わってください。

岩牡蠣ならではの
たっぷりとした厚み
味わいはまるで

「海のチーズ」



■真牡蠣について

三陸産の真牡蠣が美味しい季節がやってきました。
植物性プランクトンが豊富な三陸の海域の中で釜石地区の最高峰と言われるのが“尾崎の牡蠣”です。肉厚で濃厚な味わいながら、爽やかさとすっきりとした後口も感じる事が出来ます。一度食べると忘れられない、三陸産特有の旨みを感じることができます。

※原則、岩手県釜石尾崎産の牡蠣をお入れする予定ですが、牡蠣の生育状況等でやむを得ず別の三陸産の牡蠣となる可能性がございます。

【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、養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化を推進しています。

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

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) <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

＜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