

非接触モバイルオーダー導入で安心！ 11/23 は年に1度の「牡蠣の日」！

生牡蠣単品半額祭り 終日開催

11/21（日）～11/30（火）まで、24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、以下「ゼネラル・オイスター」）は11月21日（日）～11月30日（火）に24店舗で「牡蠣の日記念！生牡蠣半額フェア」と題し、生牡蠣を半額でご提供いたします。※1 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

<生牡蠣 提供予定産地>

北海道仙鳳趾産、北海道サロマ湖産、岩手県赤崎産、岩手県釜石産、岩手県山田産、岩手県米崎産、宮城県志津川産、三重県桃取産、兵庫県室津産、兵庫県坂越産、兵庫県相生産、兵庫県岩見産、広島県情島産、広島県安芸津産、広島県倉橋島産、福岡県糸島産 など



■開催日時：2021年11月21日（日）～11月30日（火）の10日間限定 終日開催

■価格：生牡蠣 全品終日半額 1ピース 325円～

※店舗により取り扱い産地は異なります。売り切れの際はご容赦ください。

【11月23日は牡蠣の日】

「勤労感謝の日」は「牡蠣の日」と言われています。これは2004年に全国漁業協同組合連合会が制定いたしました。「勤労感謝の日」は、古くは新嘗祭（にいなめさい）として収穫に感謝する日であり、現在は勤労感謝の日として「勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝し合う」日です。この日にグリコーゲンをはじめとする栄養分豊富な牡蠣を多くの人に食べていただき、日頃の勤労の疲れをいやしていただきたいという意味からこの日に制定されたそうです。

【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 24店舗限定

<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
シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店
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
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
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

<愛知県>

オイスタールーム 名古屋ラシック店 ※11/18（木）から開催いたします

<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

【モバイルセルフオーダー続々導入予定】

お客様にも店舗にもメリットがある「モバイルセルフオーダー」をすでに5店舗で導入しております。年内にあと5店舗で導入予定で全店舗の40%にあたります。

モバイルセルフオーダーは、お客様ご自身でスマートフォンからQRコードからシステムにアクセス。そのままメニューを選び、注文完了となるため感染症対策にも効果的です。3つのメリットをご紹介します。

<モバイルオーダーの3つのメリット>

① お客様も安心！

完全非接触で、お客様ご自身の端末（スマートフォン）を使っていただくために、感染リスク低減につながります。

② お客様も快適！

お客様をお待たせすることなく、注文したいタイミングでスムーズなご注文が可能。実際多くのお客様が利用されています。

③ オペレーションの向上

オーダー業務の減少により従業員の生産性の向上によるサービス向上と、従業員の感染リスクも低減につながります。

【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)

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) 海洋深層水による浄化

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、約2日間以上牡蠣を浄化することで、より安全性の高い牡蠣になります。

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生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21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21年を迎えます。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・オイスターについて】

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。

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：<https://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：takase.mayu@g-oyster.com