

報道関係者各位

2021年11月16日
株式会社 ゼネラル・オイスター

11月23日は、年に一度の「牡蠣の日」！おうちでお得な産地食べ比べ
殻付きのまま簡単に「焼き牡蠣」ができる「焼き台」も新登場！

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/>」の牡蠣の日フェアを開催します。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



【11月23日は牡蠣の日】

「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思いから、2004年に全国漁業協同組合連合会が制定いたしました。

【牡蠣の日フェア】

「牡蠣の日」にたっぷりお得に、おうちで牡蠣を楽しんでいただけるセットが登場します！生でよし、焼いてもよし。新発売の「RAWSTER」とともにお好みでお楽しみください。

■販売期間：11月16日（火）17:00～11月28日（日）23:59まで

■価格：全て送料込み

- ・牡蠣の日セット（2産地食べ比べ 18個） 5,000円
- ・牡蠣の日セット（2産地食べ比べ 40個） 10,000円

- ・牡蠣の日セット（4産地食べ比べ 64個） 15,000円
- ・牡蠣の日セット（4産地食べ比べ 100個） 20,000円

■詳しくはこちら

https://e-oyster.jp/news/post_oyster_day.html

■オリジナル焼き台「RAWSTER」新発売！

富山県入善町に2015年にオープンした牡蠣料理専門店「入善 牡蠣ノ星」。富山湾からすぐの立地にポツンとある牡蠣専門店。東京や県外からも多くのお客様が訪れる繁盛店。繁忙期は2時間待ちのことも。その雰囲気をご自宅で楽しめるよう再現しました。

「RAWSTER」（ロースター）は、殻のままお好みの焼き加減で牡蠣をお楽しみいただくための「焼き台」です。生食用の牡蠣なので、RAW（生）っぽい感じでもお召し上がりいただけるという意味を込めて「ROASTER」ではなく「RAWSTER」としました。

約10分程度で焼きあがりますが、半生、よく焼きなどお好みの焼き加減でお楽しみください。小さいながらも1000Wのパワー！熱源が近いため、効率よく短時間で焼き上がります。

牡蠣の他にもお肉を焼くなど、様々にお楽しみいただけます。



RAWSTER 4,980円（送料込み）

<https://e-oyster.jp/products/186>

【商品オプション】

■焼き台RAWSTERがお得！

「牡蠣の日セット」と一緒にRAWSTERをご注文いただくと、3,980円（税込、送料込）でお届けします！

■牡蠣のためのお酒がお得！

「牡蠣の日セット」と一緒にお酒を「2本」まで送料無料でお付けいたします。お酒は、牡蠣専用のワイン・日本酒・ビールからお選びいただけます。（ビールは3本セット）

【牡蠣の日記念！Twitterキャンペーン】

Twitterアカウント@e_oysterで、フォロー&リツイートキャンペーンを開催いたします。

抽選で5名様に、生牡蠣18個セット（2産地×9個）+ RAWSTER（1台）が当たります！

■応募方法

① @e_oysterをフォロー

②キャンペーンツイートをRTで完了です。

応募締切：11月23日（火）00:00～11月29日（月）23:59まで、当選者にはDMにてご連絡いたします。その他、応募条件についてはキャンペーンツイートにてご確認ください。

■新ブランド『8th sea oyster』（エイスシーオイスター）の誕生

世界七大洋のどの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を独自に創出し、清浄な海洋深層水によって浄化する方法と、陸上養殖する方法を開発しました。

それが第8の海から生まれた「エイスシーオイスター」。一度も海域に触れずに陸上で育てた、世界初の完全陸上養殖がついに実現します。ウイルスフリー*牡蠣の誕生です。2014年より実証実験を続けてまいりましたが、ついに2022年にリリースの目途が立ちました。サステナブルな生産体制で、人に寄り添い未来を歩む新時代の牡蠣です。



※人体に影響を与える細菌やウイルスが存在しない海洋深層水を使用した養殖のため。

8TH SEA OYSTER 監修：（公社）日本水産資源保護協会会長、東京大学名誉教授 高橋正征、東京大学大学院農学生命科学研究科 特任准教授 博士（農学） 倉橋みどり

【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25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

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：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