

**バレンタインに新提案！実は、牡蠣の一番おいしい時期！****大人バレンタインは上質な生牡蠣で**

1月20日（木）17時より販売スタート！

日本最大級<sup>※1</sup>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：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、バレンタイン特別セットを販売いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



恋人へ、ご家族へ、ご自身へ。バレンタインギフトに、上質な旬の生牡蠣はいかがでしょう。2産地の食べ比べができる特別なセットが登場します。

お酒好きの方には「牡蠣のためのお酒」とのセットもおすすめ。ワイン5種、日本酒2種、ビールからお選びいただけます。海外のオイスターバー好きなら、希少な米国産の生牡蠣の食べ比べできるプランも。さらに、ギフトにふさわしい特別なクールボックスとメッセージカード付のプランも。ギフトボックスは数量限定となりますので、ご注文はお早めに。

**■販売開始：2022年1月20日（木）17時～2022年2月14日（月）23:59**

<バレンタイン特別セット>全て送料込みです。

- ・生牡蠣12個セット 2産地の真牡蠣食べ比べ 3,800円（5,700円相当）
- ・生牡蠣18個セット 2産地の真牡蠣食べ比べ 5,200円（7,950円相当）
- ・生牡蠣24個セット 2産地の真牡蠣食べ比べ 6,500円（10,200円相当）
- ・生牡蠣36個セット 3産地の真牡蠣食べ比べ 9,200円（14,700円相当）

**【3つのオプション】**

■オプション1：米国3産地の真牡蠣6個食べ比べ +2,000円

■オプション2：ギフトボックス（数量限定） +1,000円

■オプション3：牡蠣のためのお酒が2本まで送料無料（※ビールは3本セット）



オプション1：

希少な米国産の牡蠣3産地6個の食べ比べが、+2,000円でお楽しみいただけます。米国で人気1, 2を争う「クマモト」もラインナップしています！



ギフトオプションで  
クールボックスに  
入れてお届けします



表



裏

※メッセージカードも同封いたします  
※メッセージは100文字まで入力可能です  
※写真はイメージです

オプション2：

+1,000円で、ギフトにふさわしいクールボックスに牡蠣をいれてお届けします。メッセージカード付。100文字までお好きなメッセージをお受けいたします。（数量限定受付となります）

自社オリジナルの「牡蠣専用のお酒」が  
2本まで送料無料



オプション3：

牡蠣専用のお酒が2本まで送料無料！（ビールは3本まで）

<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。

■オイスタースタウト（330ml 瓶）

牡蠣エキス入り、オリジナルの黒ビール。日本のクラフトビールのくさ分け的存在「常陸のネストビール」を造る、木内酒造と開発。アイルランドに伝わるオイスタースタウトを再現しました。

■詳しくはこちら

<https://e-oyster.jp/news/valentine2022.html>

<バレンタイン特別セットの内容について>

- \* 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。
- \* ギフトオプションは数量限定となります。規定の数量に達した場合販売を終了します。
- \* ギフトオプションはメッセージカードも同梱いたします。
- \* メッセージをご希望の方はご購入時の通信欄に希望するメッセージ内容をお知らせください。
- \* メッセージカードの文字数は100文字以内でご入力ください。



\*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。

### 【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「8th sea oyster」となります。日本にオイスターバー文化を拡げてきた当社がたど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）

[https://e-oyster.jp/news/8th\\_sea\\_oyster](https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster)

### 【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

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