

お得なお試しセットが新登場！初めての方必見！おうちで生牡蠣食べ比べ

「お試しセット 生牡蠣 8ピース 2,980円」

7月31日（日）まで！

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：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、「お試しセット」を7月31日（日）まで販売いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

初回限定 お試しセット

2産地の真牡蠣 8個

4,200円相当

送料
無料 2,980円

※お試しセットのご注文は、お一人様一回限りとなります。



生牡蠣の通販が初めての方に向けて、お得な「お試しセット」が新登場します。牡蠣専属バイヤーが厳選した2産地の生牡蠣、8ピースのセットをお届けします。牡蠣剥き用のナイフ、軍手、剥き方の説明書を同梱します。初めてでも、道具がなくても安心です。お値段はお試し価格ですが、生牡蠣の食べ比べもお楽しみいただけます！お一人様1回限りとなります。お気軽にお試しください！

■商品名：初回限定・お試しセット

■販売期間：7月13日（水）～7月31日（日）23:59まで

■価格：生牡蠣 8個セット（真牡蠣 2産地 4個ずつ）送料込 2,980円（※4,200円相当）



基本セットは
軍手・簡易ナイフ付き。
剥き方の説明書なども同梱。

【商品オプション】

- ・牡蠣のためのお酒が1本まで送料無料
- ・プロ仕様牡蠣ナイフ（1本）にグレードアップ +1,200円
- ・播州室津牡蠣しょうゆ +1,000円



播州室津 牡蠣しょうゆ

+1,000円で追加出来ます

牡蠣の銘産地として名高い、兵庫県たつの市室津産牡蠣をエキス化。新鮮な牡蠣だけを使い旨味を抽出しているので、一口食べたらわかる旨味と風味。同たつの市で創業100年以上の老舗、八木醤油で製造しています。



※『お試しセット』のご注文は、お一人様1回限りとなります。

■詳しくはこちら

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

<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 ソーヴィニョンブラン、No.2 シャルドネ) 赤ワイン (No.4 カベルネ・ソーヴィニョン)、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

【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25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 JRE 茅場町二丁目ビル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 JRE 茅場町二丁目ビル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