

30種類の牡蠣料理がお得なセットに！シェアして楽しむ

## 季節のオイスター30ピースセット

8/31（水）まで開催中！22店舗限定開催

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」）は8月18日（木）～8月31日（水）まで、22店舗限定で「季節のオイスター30ピースセット」をご提供いたします。<sup>※1</sup>富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



生牡蠣、オイスターカクテル、牡蠣のポイル、グリル、フライ、ソテーなど、30ピースの牡蠣と季節の食材を堪能できるセットが新登場しました。グループでシェアしてもお楽しみいただけます。

■開催日時：2022年8月18日（木）～8月31日（水）ランチ、ディナーともに開催

■価格：

・季節のオイスター 30ピースセット 6,990円（税込7,689円）

メニュー詳細：①生牡蠣②オイスターカクテル 赤海老&ウニソース③オイスターカクテル トマト&オクラ&ハラペーニョ④オイスターカクテル サワークリーム&いくら⑤オイスターカクテル 魚と葱塩ソース⑥ポイルドオイスター 生ハムとズッキーニ トリュフソース⑦生牡蠣の炙り 紅芯大根おろし添え⑧牡蠣の素焼き⑨牡蠣フライ⑩牡蠣の揚げだし すだち添え⑪牡蠣のチリレモンソテー⑫グリルドオイスター ガーリックソースの香草パン粉⑬グリルドオイスター 茄子とトマトチーズ⑭牡蠣とニンニクのオイル煮 大葉の香り⑮牡蠣のバターソテーとローストビーフ ハニーマスタードソース ①～⑮各2ピース、計30ピース

■2日前までのご予約制

### 【牡蠣は海のスーパーフード】

牡蠣にはグリコゲンや必須アミノ酸をはじめ、ビタミン B1・B2・B12、ミネラルなどの栄養素とタウリンなどの機能性成分が豊富に含まれています。とくに亜鉛の含有量は食品随一とも言われております。亜鉛は、細胞分裂や新陳代謝を促す働きがあるため、適量を摂取すれば免疫細胞が活性化して免疫力アップや健康増進が期待できます。

#### <グリコゲンや鉄>

グリコゲンは、肝臓の機能を高め、筋肉や脳の働きを活発にして疲労回復につながります。貧血予防、冷え対策に役立つ鉄も多く含まれます。

#### <タウリンも豊富>

スタミナ増強、疲労回復につながるタウリンも豊富に含まれています。

#### <牡蠣は食品随一の亜鉛含有量>

特に亜鉛の含有量は食品随一。亜鉛は細胞の新陳代謝を促進して、新しい細胞を作るために役立ちます。コラーゲンの合成に役立ち、紫外線のダメージから皮膚や髪を健やかに保つ働きがあります。監修：一般社団法人 NS Labo

### 【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 22 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  
オイスターテーブル 上野さくらテラス店  
オイスターテーブル 銀座コリドー店  
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街店  
シュリンプ&オイスターハウス西武池袋店  
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

#### <大阪府>

ガンボ&オイスターバー なんばパークス店

ガンボ&オイスターバー 梅田 NU 茶屋町店  
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 福岡キャナルグランドプラザ店

#### 【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、8TH SEA OYSTER】

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たどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

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。それが第8の海である、海洋深層水から生まれた「8TH SEA OYSTER (エイズ シー オイスター)」です。

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

#### 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げ流し水槽で、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 JRE 茅場町二丁目ビル 7 階

設 立 : 2000 年 4 月 3 日

U R L : <https://www.oysterbar.co.jp/>

<p>＜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</p>
--