

真牡蠣 50%OFF 岩牡蠣 30%OFF！ 6/14～6/25 の12日間 開催
ゼネラル・オイスターグループ全国 27 店舗実施

日本最大級※のオイスタ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/代表取締役 CEO 丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」)は、6月14日(木)～6月25日(月)の12日間、27店舗限定で、「真牡蠣 50%OFF！ 岩牡蠣 30%FF！」と題し、旬の生牡蠣をお得にご提供いたします。※富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【三陸産の真牡蠣と、夏が旬の岩牡蠣の食べ比べ】

この時期の『真牡蠣』は、産地が西日本から三陸へと切り替わり、違った味わいをお楽しみいただけます。また、出荷が本格的にはじまった『岩牡蠣』も 30%OFF でご提供します。岩牡蠣と真牡蠣を同時に楽しめるのは、年間を通じて“この時期ならでは”です。産地ごとの食べ比べはもとより、真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べもお楽しみいただけます。

【岩牡蠣とは？】

一般的に、3月頃～8月頃に旬を迎えるのが「岩牡蠣」です。真牡蠣と比較すると、殻はややゴツゴツしており、身はやや弾力感が強く食べ応えがあります。また、味は濃厚でクリーミーなため「海のチーズ」とも言われております。これは、岩牡蠣はシーズン中に数回に分けて産卵を行うため、身痩せが少ないためと言われております。天然ものもありますが、最近では養殖技術が進み、養殖の岩牡蠣も多く出回るようになりました。天然に比較すると身入りが良く品質が安定しているため、ゼネラル・オイスターでも養殖ものを多くご提供しております。

【生牡蠣の安全性はお墨付き】

ゼネラル・オイスターグループでご提供する生牡蠣はすべて、**2017年11月に特許を取得した独自技術**で、富山県入善町に有する自社の牡蠣浄化センターで海洋深層水を用いて60時間浄化、行政の基準よりも厳しい自社基準での安全管理を行っております。「真牡蠣 50%OFF！ 岩牡蠣 30%FF！」期間中も、もちろん通常と同じスペックの安全な生牡蠣のみをご提供しておりますので、安心してたっぷりとお楽しみください。



■開催日時:2018年6月14日(木)～6月25日(月)の12日間限定 終日開催

■価格:旬の真牡蠣 50%OFF (価格一例) 498円⇒249円(税別)
旬の岩牡蠣 30%OFF (価格一例) 580円⇒406円(税別)

【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 27 店舗限定

<東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

ウォーターグリルキッチン 紀尾井テラス店
 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
 ガンボ&オイスターバー 二子玉川ライズ店
 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
 オイスターテーブル 浜松町店
 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
 シュリンプ&オイスターハウス 西武池袋店
 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 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
 ハカタステーションオイスターバー アミュプラザ博多店

【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) 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。

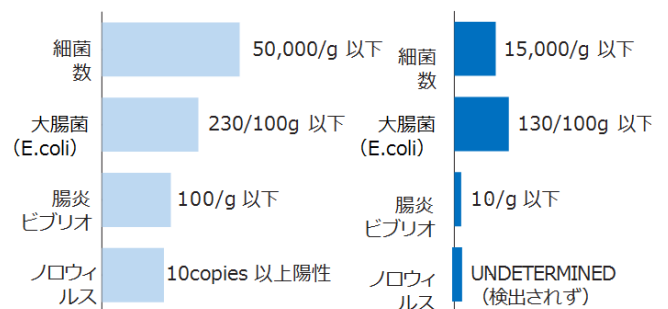
3) 海洋深層水での浄化時間を 60 時間へ延長

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、60時間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

厚生労働省の規格基準

弊社の安全基準



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より

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。

【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18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18年目を迎えます。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。

<2006年冬 ノロウイルスの大流行、自社の浄化センターを設立>

創業以来、順調に出店を続けていた2006年の冬、ノロウイルスが大流行し「牡蠣の安全面への不安」により、お客様が激減し倒産寸前の危機を迎えました。ゼネラル・オイスターはそれを機に「牡蠣の安全性」を再度見直すべく、それまで産地任せであった牡蠣の浄化を自らの手で行うことを決め、2007年9月広島県呉市倉橋島に牡蠣の浄化センター「日本かきセンター」^{※2}を設立し、全国の産地より集めた牡蠣を一旦センターへ集め、紫外線殺菌した海水で48時間牡蠣を浄化し、全国の店舗へ出荷する体制を構築いたしました。その結果、牡蠣の安全性が向上しお客様の信頼も回復してV字回復をとげました。※2016年10月に富山・入善へ統合

<2014年夏 浄化方法のさらなる進化、海洋深層水での浄化をスタート>

2014年夏、日本海に面する富山県入善町に牡蠣の浄化センターを新たに設立し、世界で初めて海洋深層水で牡蠣を浄化するシステムを構築しました。海洋深層水の「清浄性」と自然の力を最大限に活かし牡蠣の浄化をおこなっており、また、かけ流しで浄化することで、よりきれいな環境を維持しています。

<2016年冬 ノロウイルス大流行が再び、さらなる安全性を求めて>

2016年冬、ゼネラル・オイスター史上2度目のノロウイルス大流行が訪れます。宮城県の新潟の全海域の牡蠣出荷停止などもあり、市場ならびにお客様へ不安が広がりオイスターバーもあおりを受けました。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月よりスタートいたしました。

<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／代表取締役 CEO 丹野裕介

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 :<http://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:press@g-oyster.com