

食欲の秋に！大人気の焼き牡蠣も食べ放題に追加!!
『生牡蠣など牡蠣料理 6品 食べ放題』
 9/1～9/16 ゼネラル・オイスターグループ 18 店舗限定開催

「ガンボ&オイスターバー」など全国に 27 店舗のオイスターバーを運営する日本最大級※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、代表取締役CEO:丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2018年9月1日(土)～9月16日(日)の16日間、18店舗限定で「生牡蠣 食べ放題」を開催いたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

【生牡蠣(真牡蠣)・素焼き・カキフライ・焼き牡蠣 3種類が食べ放題】

真牡蠣は一般的に、夏に産卵をします。産卵を終えた真牡蠣は「水牡蠣」と呼ばれる状態になり、塩辛く身は痩せ細り食べることができません。しかし、三陸や北海道は水温が低いため、この産卵の時期が後ろにずれ込むため夏でも真牡蠣を楽しむことができます。この時期ならではの真牡蠣(生牡蠣)をたっぷりお楽しみください。

さらに、今回新たに、**食べ放題のラインナップに焼き牡蠣が2種類追加**になりました。焼き牡蠣の中で、人気ナンバー1の「ウニ牡蠣醤油焼き」とワインとの相性も抜群な「3種のチーズ焼き」です。そのほか、「カキフライ」「素焼き」「香草ガーリックバター焼き」も食べ放題です。ゼネラル・オイスター直営のオイスターバーの18店舗限定で開催いたします。

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、自社の牡蠣浄化センターで海洋深層水で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い、仕入れから浄化まで一元管理して仕上げています。牡蠣好きなお客様に安心して安全な牡蠣をたくさんお楽しみいただきたい、との思いから2007年にスタートした牡蠣食べ放題は、多数のリピーターを抱えるロングランフェアです。



■開催日時:9月1日(土)～16日(日)の16日間限定 17:00～開催

■内容:

「生牡蠣(真牡蠣)」「カキフライ」「素焼き」「香草ガーリックバター焼き」「ウニ牡蠣醤油焼き」「3種のチーズ焼き」の食べ放題／お一人様 3,980円

※価格はいずれも税別表記です。

※どちらも90分制(60分ラストオーダー／初回の生牡蠣をご提供してから60分間)

※2日前まで電話予約制

※飲み放題(120分制(90分ラストオーダー))+1,500円(税別)

■開催店舗:ゼネラル・オイスターグループ 18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
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
キンカウカ 小田急新宿店

＜神奈川県＞

シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店
オイスタープレート ラゾーナ川崎店

＜茨城県＞

ガンボ&オイスターバー 水戸京成店

＜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 阪急グランドビル店

＜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・オイスターでご提供する生牡蠣は、日本にオイスターバー文化を拓けてきた当社が創業 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)

【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け流し水槽で、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 概要】

株式会社ヒューマンウェブは2000年に創業し、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「株式会社ゼネラル・オイスター」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

U R L :(会社)<http://www.g-oyster.com/> (店舗)<http://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:press@g-oyster.com</p>
--