

「牡蠣」を中心に人が集うコミュニティ作りで、地方創生を目指す

新業態 ヴィレッジ「入善 牡蠣ノ星」

8月2日(日)オープン

～北陸新幹線「黒部宇奈月温泉」駅から車で10分！
隣接する海洋深層水センターで浄化したフレッシュな牡蠣を
レストランで気軽に楽しめる～

日本最大級^{※1}のオイスターチェーンである株式会社ヒューマンウェブ(本社:東京都中央区、代表取締役:吉田秀則、以下「ヒューマンウェブ」)は、100%出資子会社である株式会社日本かきセンター(本社:富山県下新川郡、代表者:津久井研悟)の運営する浄化加工センターと、レストランを併設させたヴィレッジ「入善 牡蠣ノ星」を、8月2日(日)にオープンいたします。

ヴィレッジ「入善 牡蠣ノ星」は、浄化加工センターで安全性を進化させたブランド牡蠣の「Organic Refined Oyster」^{※2}を、より新鮮な状態でお楽しみ頂けるよう、浄化加工センターとレストランとを併設させた、新業態「牡蠣ノ星」の第一号店舗です。



【「牡蠣ノ星」とは】

「牡蠣」という食材を中心として、人々が集うコミュニティ(ヴィレッジ)のことです。ヒューマンウェブは「牡蠣の六次産業化^{※3}」を目指しており、その一環として、浄化加工センター(二次産業)とレストラン(三次産業)を併設した複合施設を「ヴィレッジ」と称します。この度の設立により、地元入善町の方がご家族やご友人と、さらには全国の牡蠣好きの方や入善町の魅力に惹かれた方々が全国からも集える、地域のランドマークとなるようなコミュニティを目指します。

浄化加工センターは、日本かきセンターが運営している、海洋深層水で牡蠣を浄化する施設です(特許出願中)。2014年7月31日に竣工した本施設は、全国約50箇所の生産地より牡蠣を入荷しております。海洋深層水で浄化加工した後、ヒューマンウェブ直営店舗に出荷しております。

レストランは、全テーブルに「鉄板」と「網」を設け、お客様自身が調理するスタイルです。店内には海洋深層水かけ流しの水槽を設け、オーダー後に水槽から取り出すため、新鮮な牡蠣をお楽しみいただけます。鮮度抜群の牡蠣は、その素材を生かすシンプルな調理法「生食」「蒸し」「焼き」などで、牡蠣本来の美味しさをご堪能いただけます。

本新業態ヴィレッジの展開により、入善町の漁協者と連携した地場の魚介類や豊富な伏流水で育った農産物もご提供し、入善町の活性化への貢献も目指してまいります。

※1 富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より ※2 Organicとは、その語源より牡蠣「本来の力」を意図しています。

※3 六次産業化とは、一次産業である牡蠣の生産事業、二次産業である牡蠣の加工事業、三次産業である牡蠣の卸売・小売販売事業を一貫して行う産業化のことです。一次、二次、三次を乗じて六次産業と総称しております。



浄化加工センターでは、
海洋深層水をかけ流して牡蠣を浄化します



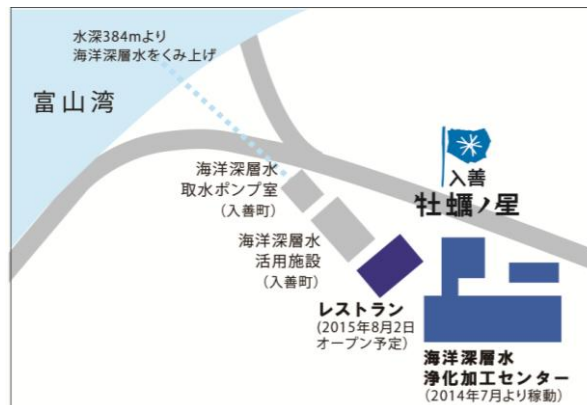
お客様ご自身が、目の前のテーブルで蒸し牡蠣
魚介類を調理するスタイルです

【「入善 牡蠣ノ星」について】

■店舗概要

店名：入善 牡蠣ノ星
 オープン日：2015年8月2日(日)
 住所：富山県下新川郡入善町下飯野 251-1
 営業時間：11:00~17:00
 ※月曜定休(祝日は営業、その他季節休有)
 敷地面積：屋内外合計 80 坪
 席数：90 席(室内 40 坪 60 席 / 屋外(屋根付)40 坪 30 席)
 店内：各テーブルに鉄板・焼き網を完備 / 屋外は炭火での鉄板・焼き網を完備します

アクセス：北陸新幹線「黒部宇奈月温泉」駅より車で 10 分



《メニュー一例》

- ・牡蠣1個 300 円(税込)~
 - ・カキフライ 4 個 980 円(税込)
 - ・牡蠣 10 個セット 2,160 円(税込)~
 - ・貝尽くしセット 2,160 円(税込)~
 (牡蠣・ハマグリ・ホタテ・ムール貝・大浅利など、入善町産の美味しい農海産物で順次ご提供。)
 - ・牡蠣尽くしコース 3,500 円(税込)
- ※営業時間、店内の設備、価格は変動する可能性があります。ご了承くださいませ。



《「入善 牡蠣ノ星」の目指していること》

- ・「新しい牡蠣の美味しさに出会える」
- ・「富山・入善町のきとときな食材を堪能できる」 ※きととき・・・富山の方言で「新鮮」という意味です。
- ・「入善町の皆様の憩いの場」
- ・「県外の皆様も、富山・入善町の魅力を体験できる」

【ヒューマンウェブについて】

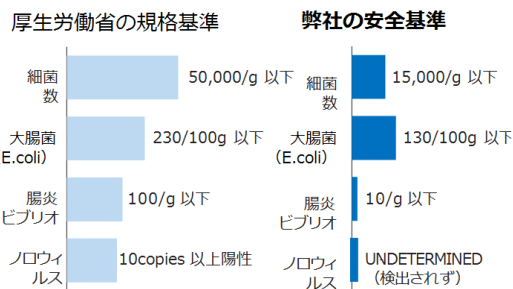
社名：株式会社ヒューマンウェブ
 代表者：代表取締役社長 吉田秀則
 所在地：東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号 共同ビル 7 階
 設立：2000 年 4 月 3 日
 URL：<http://www.oysterbar.co.jp/>

■牡蠣の安全性への取り組み

ヒューマンウェブでは、牡蠣を安全な食材として定着させたいとの思いから、牡蠣の浄化安全加工に取り組むべく、厚生労働省が定めている「生食用カキ規格基準」よりはるかに厳しい自社基準値を採用しています。

また、ヒューマンウェブは富栄養性、低温性、清浄性の優れている海洋深層水を利用した浄化システムを構築し、従来の紫外線浄化殺菌と比較し牡蠣の「安全性」を進化させました。現在、この海洋深層水で浄化した牡蠣を「Organic Refined Oyster」※としてブランド化し(特許出願中)、当社直営店舗でお客様に提供しています。

※Organic とは、その語源より牡蠣「本来の力」を意図しています。監修：東京大学・高知大学名誉教授 理学博士 高橋正征/東京大学特任准教授 博士(農学) 倉橋みどり



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

