

美味しく食べてカラダも喜ぶ

## 「初夏の牡蠣祭り—夏野菜とワイン—」

4月25日（木）～6月8日（土）まで全国 GO 店舗にて開催

「ガンボ&オイスターバー」など全国に26店舗のオイスターバーを展開する日本最大級<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、代表取締役 CEO：丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」）は、2019年4月25日（木）～6月8日（土）に「初夏の牡蠣祭り」と題して、牡蠣と夏野菜、それにワインをお楽しみいただけるメニューを展開いたします。

※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

真牡蠣は一般的に、夏のシーズンに産卵を行います。この産卵のシーズンに向けて真牡蠣は栄養を蓄え始めるため、これからの真牡蠣は、冬や春の牡蠣より見た目にもぷっくり<sup>※2</sup>して一回り大きく感じられることもあります（※2 産地や品種によってことなります）。また、卵をもつことで、甘くまろやかになるなど、味にも変化がでできます。

今回のフェアでは、一足先に夏を感じていただけるよう初夏の牡蠣と夏野菜のコンビネーションをお楽しみいただけます。

<初夏の牡蠣と夏野菜のコンビネーション>

■ ぷっくりたっぷりミネラル豊富な牡蠣を季節の野菜とおいしくいただく

夏を代表する真っ赤なトマトには、β-カロテンが含まれており、旬でない時期と比べて約2倍の差があるとも言われています。また、アミノ酸が豊富な牡蠣とグルタミン酸などのうま味成分が豊富なトマトは相性バツグンで、トマトが魚介類のおいしさを消し、うまみを引き出す効果もあるため、牡蠣をさらにおいしく引き立てます。

昆布と一緒に蒸し焼きにすることで、昆布の出汁や香りもおたのしみいただけます。

さっぱり仕上げているので、お好みのソースでお楽しみください。暑さを感じ始めるゴールデンウィークのはじまりにも、ぴったりな一品です。

※監修：一般社団法人 NS Labo



牡蠣とトマトの昆布焼き  
1,490円（税別）

<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:pr@g-oyster.com



牡蠣とアスパラガスのフリット チリソース  
980 円（税別）

アスパラガスに含まれるβ-カロテンやビタミンCは、抗酸化作用があります。紫外線や暑さと言ったストレスから、活性酸素の影響を受けやすいこの時期は、抗酸化作用のある夏野菜を食べることで、サビにくい体へと働きかけてくれます。ミネラルたっぷりの牡蠣と旬のアスパラガスを、さっくりとした食感のフリットにしました。ピリ辛のチリソースとも相性抜群です。  
※監修：一般社団法人 NS Labo

牡蠣にはビタミンB群も多く含まれています。ビタミンB群は、エネルギーの供給だけでなく、老廃物の代謝にかかわり、疲労回復や夏バテ防止に効果的なビタミンです。抗酸化作用のあるビタミンA、Cなどが豊富な夏野菜と一緒に摂ることで、健やかな体や肌を保ち、美肌効果も期待できます。初夏を感じさせるさわやかな香りのバジルソースで、牡蠣と夏野菜をまとめています。

※監修：一般社団法人 NS Labo



牡蠣と夏野菜のバジルソースパスタ  
1,490 円（税別）

## ■ 牡蠣と一緒に楽しむために厳選されたオリジナルワイン“CACCCI（カッキー）”4種

スペイン最大手ワイナリー「トーレス」社がチリで手掛けた牡蠣にあうワイン CACCCI（カッキー）は、「CACCCI ソーヴィニオン・ブラン」「CACCCI シャルドネ」「CACCCI ピノ・ノワール」「CACCCI カベルネ・ソーヴィニオン」の全4種類。

生牡蠣から牡蠣のバターソテーまで、牡蠣との相性抜群のワインです。夏に向けてぷっくりとした牡蠣とワインのマリアージュをおたのしみください。

価格はボトルが各 3,380 円（税別）、デキャンタが 2,300 円（税別）、グラスは 590 円（税別）のところ、特別価格としてグラスを 550 円（税別）でご提供します。



## <初夏の牡蠣祭りー夏野菜とワイン>

開催日時：2019年4月25日（木）～6月8日（土）ディナータイムのみ

メニュー：鯛のカルパッチョオクラと生ハムマリネと一緒にウニソースで 1,090円（税抜）

牡蠣とアスパラガスのフリット チリソース 980円（税別）

牡蠣とトマトの昆布焼き 1,490円（税別）

牡蠣と夏野菜のバジルソースパスタ 1,490円（税別）

## ゼネラル・オイスターグループ 21 店舗にて開催

### <東京都>

エミットフィッシュバー GINZASIX

カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街

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 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

キンカウーカ 小田急新宿店

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

### <神奈川県>

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 グリル&オイスターバー 横浜ベイクォーター店

ガンボ&オイスターバー 横浜そごう店

### <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>

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

## 【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）

## 【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げ流し水槽で、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。

## 【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19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 19 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。またゼネラル・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 月よりスタートしております。

### <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。全国に 26 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、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/>