

**銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」6階へオープン  
新ブランド「EMIT FISHBAR(エミット フィッシュバー)」4/20 NEW オープン!  
生牡蠣を中心としたシーフード創作料理をご提供**

日本最大級\*のオイスターパ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:吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2017年4月20日(木)に「GINZA SIX」の6階に、新ブランド「EMIT FISHBAR(エミットフィッシュバー)」をオープンします。\*富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

「EMIT FISHBAR」は、当社が創業17年目にたどり着いた、究極の安全品質5つ星の牡蠣「ミネラルオイスター」をお楽しみいただくフラッグシップ店舗として開発いたしました。「ミネラルオイスター」をはじめ、鮮魚のカルパッチョなどシーフードを使った創作料理をご提供いたします。



**【おすすめメニュー】**

**1、ホタテとカブのマリネ ～トマトと万願寺唐辛子のソース～ 880円(税別)**

ホタテとカブのマリネを万願寺唐辛子の辛味を感じる、特製の冷製トマトソースと絡めてお召し上がりください。

**2、いろいろな貝の出汁で作る“お茶漬け風”リゾット 鮮魚のグリル添え 1,380円(税別)**

牡蠣をはじめとする数種の貝の出汁と旨みがたっぷり詰まったリゾットです。そのままのお味を堪能した後は、特製の出汁をかけて、お好みでアラレやワサビと一緒に「お茶漬け風」にお召し上がりいただけます。♫のお食事としておすすめの一品です。

**3、EMIT FISHBAR 特製 魚介盛り合わせ 3人前 3,980円(税別) / 1人前 1,380円(税別)～**

安心の生牡蠣「ミネラルオイスター」をはじめ、海老・ホタテ・鮮魚などの特製盛り合わせです。白ワインとお楽しみいただきたいEMIT FISHBAR 看板メニューです。

**4、鮮魚のカルパッチョ ～ハーブのドレッシング～ 1,280円(税別)**

本日のおすすめ鮮魚をカルパッチョで。ハーブのドレッシングには「ディル」「セルフィーユ」「バジル」を使い、レモンの酸味とハーブの香りが爽やかに口の中へ広がります。



### 【ブランド コンセプト】

当社が創業 17 年目にたどり着いた、究極の安全品質 5 つ星の牡蠣「ミネラルオイスター」をお愉しみいただくフラッグシップ店舗として開発いたしました。5 つの星の上にあるもう 1 つの星は、さらなる高みを目指す姿勢を表現しています。また、店舗名の“EMIT”は“放つ”という意味です。当ブランドが銀座から日本のみならず世界へ広がる願いを込めました。

### 【オープニングフェア】

開催期間: 4 月 20 日(木)～5 月 20 日(土) 17 時～

**・EMIT FISHBAR オープン記念セット 4,500 円(税別)** / OPC 会員様<sup>※2</sup> 限定価格 4,000 円(税別)

お勧めのグランドメニューから、前菜やお食事をチョイスして選べるお得なセットです。

セット内容: 1) 生牡蠣 2 個 / 2) 前菜 5 品から 2 品セレクト(スプリングロール～マグロと旬の野菜～ / ホタテとカブのマリネ～トマトと万願寺唐辛子のソース～ / 紅ズワイ蟹と白粒貝のタルタル 旬の野菜ムース / 厚切りサーモンの炙り～紫キャベツマリネとキャビアクリーム添え～ / 鮮魚のカルパッチョ～ハーブのドレッシング～) より / 3) 焼き牡蠣 2 個 / 4) カキフライ 2 個 / 5) お食事 4 品から 1 品セレクト(牡蠣とカブのパペロンチーノ カラスミ添え / 色々な貝の出汁で作る“お茶漬け風”リゾット 鮮魚のグリル添え / 貝類を楽しむトマトパスタ 焼き葱添え / ウニたっぷりのパペロンチーノ) より

※2: OPC 会員とは、OysterPieceClub 会員の略でゼネラル・オイスターグループの直営店舗で貯まる・使えるポイントシステムです。OPC カードまたは OPC アプリをご提示いただけますと、限定価格でご提供します。(当日ご入会も OK)

### 【店舗情報】

店舗名: EMIT FISHBAR

住所: 東京都中央区銀座 6-10-1 GINZA SIX 6 階

営業時間: 11:00～23:30(フード L.O.22:00、ドリンク L.O.22:30)

電話番号: 03-3575-1540

席数: 35 席(カウンター 9 席・テーブル 26 席 / 28.5 坪 / 94.3 m<sup>2</sup>) 店休日: GINZA SIX に準ずる



### 【店内イメージ】

「白」を基調としたモノトーンで構成された空間は、海洋深層水の清浄化を活用して浄化された牡蠣をイメージしています。

ソファの上の壁には、EMIT FISHBAR のアイコンでもある白く光る星をデザインしたソフトウォールパネルを施しております。

床に施された割石は海の波紋をイメージし、軽快な印象を与え、厨房カウンターには波型で形成されたパネルが海の大波をイメージしています。

またカウンター腰には、海の波紋をより印象づける為、色が変わる意匠を施しており、海の一日の色の変化を表現したデザインとなっています。

## 【ミネラルオイスターとは？安心品質 5 つ星、自信をもってお届けします】

「ミネラルオイスター」とは、日本にオイスターバー文化を拡げてきたゼネラル・オイスターが創業 17 年目にしていたどり着いた究極の安全品質の生牡蠣です。

### 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(出荷前の自社二次検査)

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

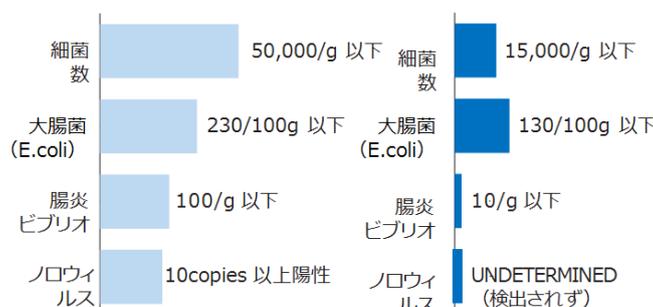
ご家族を含む従業員の体調管理・サポート実施、また社内衛生チェックおよび外部衛生調査機関による定期的衛生調査による衛生の維持、向上に取り組んでいます。



MINERAL  
OYSTER

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

## 【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17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 17 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」<sup>※2</sup>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。宮城県全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 ミネラルオイスター」を 2017 年 2 月 17 日よりスタートいたしました。

## 【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 CEO 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/>

<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](mailto:press@g-oyster.com)