

夏の味覚「岩牡蠣」を先取り！ゴールデンウィーク限定の生牡蠣プレート登場！
「当社オリジナル岩牡蠣『種夏』^{しゅか}など、今期初出荷4産地の牡蠣を食べ比べ」
4/28～5/8 ゼネラル・オイスターグループ 27 店舗で開催！

日本最大級^{※1}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CEO：吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」）は、2017年4月28日（金）～5月8日（月）の11日間、27店舗限定で「ゴールデンウィーク限定特別プレート」をご提供いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2015」より

【ゴールデンウィーク限定 初出荷特別プレート】

ゴールデンウィークに牡蠣を存分にお楽しみいただくために、今がおいしい“三陸のブランド真牡蠣”と“今から夏まで旬の岩牡蠣”を盛り合わせた特別なプレートをご用意しました。4産地の牡蠣は**すべて今期初出荷**となります。真牡蠣は、岩手県米崎産『雪解け牡蠣』、岩牡蠣は、ゼネラル・オイスターグループが養殖した愛媛県御荘湾産岩牡蠣『種夏』、福岡県産岩牡蠣『糸島サウンド』、長崎県平戸産岩牡蠣の4産地です。

『種夏』は、ゼネラル・オイスターの子会社である、株式会社ジーオーシード（本社：愛媛県南宇和郡、代表取締役社長：津久井 研悟）が、親貝の選別から、受精・生育環境の管理、飼料の培養など、さまざまなノウハウを高め続け、生産した岩牡蠣です。初出荷となる昨年は、8万個ご提供し大変ご好評をいただきました。今年は生産量をさらに増やし12万個のご提供を予定しています。



ゴールデンウィークプレート イメージ



愛媛県御荘湾岩牡蠣「種夏」養殖の様子

■開催日時：4月28日（金）～5月8日（月）終日ご提供

■内 容：「ゴールデンウィーク限定 初出荷特別プレート」4産地を今期初出荷！

岩手県米崎産真牡蠣『雪解け牡蠣』／ゼネラル・オイスターグループで養殖した愛媛県産岩牡蠣『種夏』^{しゅか}／福岡県糸島産岩牡蠣『糸島サウンド』／長崎県平戸産岩牡蠣

特製のソースでお楽しみください「デコボンカクテルソース・夏野菜の出汁ソース・昆布ボン酢ジュレ」

■価 格：2,380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>

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
ウォーターグリルキッチン 紀尾井町テラス店
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街

<神奈川県>

ガンボ&オイスターバー 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 (旧 ザ・スチーム シーフードポット&オイスター)

<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
オイスタールーム 梅田ハービスエント店
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>

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
フィッシュ&オイスターバー 福岡キャナルグランドプラザ店
ウォーターグリルキッチン キッテ博多店

【岩牡蠣と真牡蠣の違い】

ゼネラル・オイスターグループでは、北海道から長崎県まで日本全国のべ約 50 の産地から一年中「旬」の生牡蠣をご提供しております。日本にはと主に夏が旬の「岩牡蠣」と冬が旬の「真牡蠣」があり、「大きさ」「旬」「味わい」が異なります。

<岩牡蠣>

■生息地:天然のものは、外敵が多い海面下 5~10mの岩場で育つため身を守るために殻が大きくて頑丈。近年、養殖も増えてきており、養殖ものは身入りがよく味も安定している。

■旬:夏、5月~8月中旬。海の深い岩場で3年ほどかけてじっくり育つ。

■産卵期:夏。数回に分けて産卵し、すこずつ旨み成分を消費する。産卵期の夏が養分たっぷり食べ頃。

■味:厚み・歯ごたえがあり、濃厚。大振りなものが多く食べ応えがある。

<真牡蠣>

■生息地:エサとなるプランクトンや太陽の恵みが豊富な海面下 50cm~3mの浅瀬で養殖。

■旬:冬から春。美味しい時期は 11~12 月だが産卵に向けて養分を蓄える春から初夏にかけても冬とは違った味わいが楽しめる。

■産卵期:夏、1回の産卵で旨み成分を使い果たす。

■味:クリーミーで岩牡蠣より小振りで食べやすい。さっぱり・甘み・塩味などの産地ごとの味の違いも、より楽しめる。



【すべての生牡蠣は安心品質 5 つ星の「ミネラルオイスター」】

「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(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。



【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」^{※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。宮城県的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 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 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.g-oyster.com/>

<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