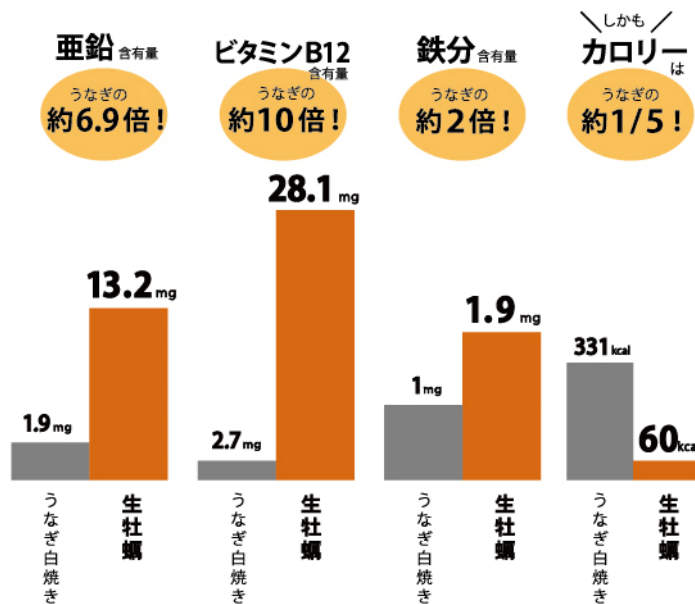


「土用の丑の日」はウナギよりも岩牡蠣で！  
**「牡蠣」はスタミナ食材！日本全国 岩牡蠣祭り第二弾！**  
 7/21～8/16 ゼネラル・オイスターグループ全国直営 25 店舗で提供

日本最大級\*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、7月21日(金)～8月16日(水)まで「日本全国岩牡蠣祭り 第二弾」と名づけ、全国から仕入れた岩牡蠣や限定メニューをご提供いたします。\*富士経済「外食産業マーケティング便覧2014」より

【牡蠣はウナギにひけをとらない、スタミナ食材】

2017年の夏の土用の丑の日は、7月25日(火)、8月6日(日)です。うなぎの白焼きと生牡蠣の栄養成分について100gあたりで比較すると、亜鉛はうなぎの約6.9倍、ビタミンB12は約10倍、鉄分は約2倍と栄養たっぷりです。



(すべて100gあたり)  
 出典:「日本食品標準成分表2010」より

【日本全国岩牡蠣祭り 第二弾 おすすめメニュー】



★たっぷり楽しむなら牡蠣が8ピース入ったお得なコース

商品名:夏のオイスターコンプリート 8ピースコース(左) 2,980円(税別)

(本日の岩牡蠣1ピース、牡蠣のマリネ、ホットオイスタープレート(ウコと牡蠣醤油、ガーリックバター、素焼き)牡蠣フライ、岩牡蠣のステーキ)

★季節の食材と岩牡蠣を楽しむ、ゼネラル・オイスター社内コンテストで勝ち抜いた珠玉の逸品

商品名:岩牡蠣と鱧(ハモ)夏野菜の水酢かけ(中) 980円(税別)

季節食材、鰹(ハモ)にオクラやミョウガを添えて、柑橘果汁とポン酢でつくっシャーベットと梅肉ソースでさっぱりと。

**商品名:岩牡蠣と真タコのムニエル 生姜と茄子のピューレ添え(右) 980円(税別)**

シウガや茄子に、トマト・ニンニク・アンチョビが入ったソースが、牡蠣とタコのムニエルによく合います。

### 【岩牡蠣とは?】

一般的に11月頃～3月頃までに旬を迎える「真牡蠣」と対比的に、3月頃～8月頃に旬を迎えるのが「岩牡蠣」です。真牡蠣と比較すると大振りなものが多く、食べごたえがります。また、味も濃厚・クリーミーで「海のチーズ」とも言われております。また真牡蠣と比べると殻がゴツゴツとしているのも特徴です。天然ものもありますが、最近は養殖技術が進み、養殖の岩牡蠣も多く出回るようになりました。



#### <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、すこし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 「海のチーズ」といわれる。



#### <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 「海のミルク」といわれる。



### 【日本全国岩牡蠣祭り 第二弾】

岩牡蠣 1ピース 480円(税別)～

#### <ご提供予定岩牡蠣産地リスト> 11産地からご提供予定

愛媛県御荘湾産 自社養殖「種夏」/茨城県鹿島灘産/三重県浦村産/三重県東紀州産/三重県的矢湾産「的矢」/兵庫県室津産/兵庫県相生産/福岡県糸島産「糸島サウンド」/大分県蒲江湾産/長崎県平戸産/長崎県五島列島産

※産地の気候状況や店舗により取り扱い産地は異なります。詳しくは各店舗へお問い合わせください。

### 【日本全国岩牡蠣祭り第二弾 開催店舗】

開催店舗:ゼネラル・オイスターグループ 全国直営 25店舗

#### <東京都>

ウォーター Grill キッチン 紀尾井テラス店  
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  
カーブ・ド・オイスター 東京駅八重洲地下街  
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

キンカウーカ 小田急新宿店

＜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

＜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

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＞

ウォーターグリルキッチン キッテ博多店

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

【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拓けてきたゼネラル・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。

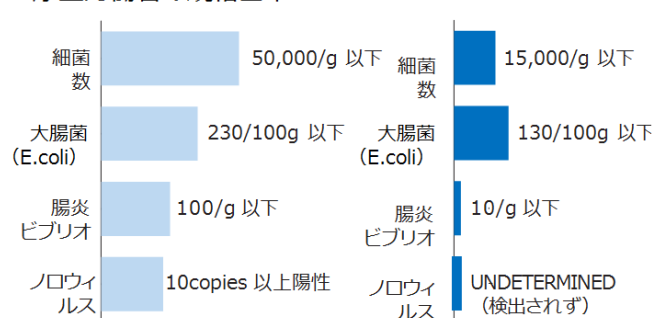
5) 徹底された店舗衛生管理

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



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 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