報道関係者各位

2017 年 8 月 30 日

株式会社 ゼネラル・オイスター

牡蠣尽くしの食べ放題！まだまだ美味しい真牡蠣あります

秋の「真牡蠣」食べ放題

9/1～9/11 ゼネラル・オイスターグループ 23 店舗で開催

日本最大級※1 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CEO：吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」）は、2017 年 9 月 1 日（金）～9 月 11 日（月）の 11 日間、23 店舗限定で「秋の真牡蠣　食べ放題」を開催いたします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧 2015」より

【真牡蠣・焼き牡蠣・カキフライ食べ放題！】

牡蠣をお腹いっぱい食べたい、というお客様のご要望をかなえる「生牡蠣（真牡蠣）」「カキフライ」「素焼き」「香草ガーリック焼き」がすべて食べ放題です。ゼネラル・オイスター直営のオイスターバー23 店舗で、同時開催いたします。

ゼネラル・オイスターグループでご提供する生牡蠣はすべて、自社の牡蠣浄化センターで海洋深層水で 60 時間浄化、行政の基準よりも厳しい自社基準での安全管理を行い、仕入れから浄化まで一元管理して仕上げた「ミネラルオイスター」です。食べ放題はお客様からの支持が高く、2007 年より続くロングランフェアです。

■開催日時：9 月 1 日（金）～11 日（月）の 11 日間限定
15:00～開催（一部、17:00～開催の店舗も有り）
■内　　容：「生牡蠣（真牡蠣）」「カキフライ」「素焼き」「香草ガーリック焼き」の食べ放題
■価　　格：4,480 円（税別）／90 分制（60 分ラストオーダー）
※2 日前まで電話予約制
■開催店舗：ゼネラル・オイスターグループ　23 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
ウォーターグリルキッチン　紀尾井町テラス店

＜神奈川県＞
ガンボ＆オイスターバー ラゾーナ川崎店
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
＜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＞
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

【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ィ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。「ノロウィ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、ノロウィ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 ノロウィルスの大流行、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、ノロウィルスが大流行し「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　ノロウィルス大流行が再び、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 度目のノロウィ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