

**いよいよ真牡蠣のシーズン到来！ 旬の真牡蠣全品半額！**  
**オイスター ウィンターセール！ 11/13～11/24 の12日間 終日開催**  
**ゼネラル・オイスターグループ全国 28 店舗実施**

日本最大級 ※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、11 月 13 日（月）～11 月 24 日（金）の 12 日間、28 店舗限定で、「オイスター ウィンターセール」と題し、旬の真牡蠣（生牡蠣）を全品半額でご提供いたします。※富士経済「外食産業マーケティング便覧 2016」より

**【真牡蠣のシーズン到来！】**

真牡蠣は一般的に夏に産卵をした後、徐々に栄養を蓄えて身が太ってきます。その後、11 月頃から各産地より真牡蠣が出揃い、いよいよ真牡蠣の旬が到来します。

また、11 月 23 日の「勤労感謝の日」は「牡蠣の日」とも言われています。これは 2004 年に全国漁業協同組合連合会が制定いたしました。「勤労感謝の日」は、古くは新嘗祭（にいなめさい）として収穫に感謝する日であり、現在は勤労感謝の日として「勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝し合う」日です。この日にグリコーゲンをはじめとする栄養分豊富な牡蠣を多くの人に食べていただき、日頃の勤労の疲れをいやしていただきたいという意味からこの日に制定されたそうです。この機会に、旬の真牡蠣をたっぷりお得にお楽しみください。

**＜ご提供予定の牡蠣産地（一例）＞**

**【真牡蠣】北海道 仙鳳趾／北海道 サロマ湖／岩手県 釜石／宮城県 志津川／兵庫県 室津／兵庫県 坂越／兵庫県 相生／三重県 浦村／三重県 桃取／三重県 的矢／広島県 情島／広島県 安芸津／広島県 倉橋島「牡蠣小町」／福岡県 糸島／佐賀県 唐津／大分県 守江**

※提供産地は店舗により異なります。海域の天候状況等により、産地が変更となる場合がございます。



■開催日時：2017 年 11 月 13 日（月）～11 月 24 日（金）の 12 日間限定 終日開催  
 ■価格：真牡蠣を全品半額でご提供します。  
 真牡蠣半額一例：538 円→264 円（税別）

**【開催店舗】ゼネラル・オイスターグループ 28 店舗限定**

**＜東京都＞**

エミットフィッシュバー GINZASIX

ウォーターグリルキッチン 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 ニ子玉川ライズ店  
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  
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  
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  
オイスタールーム 梅田ハービスエント店

#### <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)

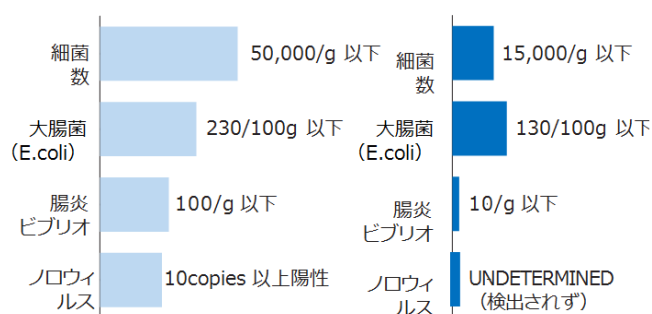
厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

### 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。

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」※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。宮城県の新潟県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](mailto:press@g-oyster.com)