

**プレミアムフライデーは、「岩牡蠣」が半額！！スパークリングワインとお得に！
春の味覚「初物」長崎県・五島列島 岩牡蠣」が半額 300円
2/24(金)ゼネラル・オイスターグループ 28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2月24日(金)、28店舗で「プレミアムフライデー！長崎県五島列島の“初物”岩牡蠣半額フェア」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

【プレミアムフライデー！長崎県五島列島の“初物”岩牡蠣半額フェア】

春先から夏にかけて旬を迎える「岩牡蠣」の“初物”が『プレミアムフライデー』にいち早く登場します。春の訪れを一足早くお得にお楽しみください。



■開催日時:2月24日(金) 15:00~開催(一部、17:00~開催の店舗も有り)

■内容:「初物」長崎県五島列島岩牡蠣 半額 1ピース 300円(税別)

「初物」長崎県五島列島岩牡蠣 半額 1ピース+スパークリングワイン(グラス)セット 680円(税別)

【長崎県・五島列島 岩牡蠣】って？

五島列島は長崎県の西方にある5つの大きな島を中心として、140ほどの島々が点在しています。山々が連なるリアス式海岸線となっているため、栄養分が多く流れ込み豊かな海域になります。その豊かな漁場に生産者が細かい手仕事を繰り返して「耳吊り(みみつり)^{※2}方式」で丹精込めて育てられた岩牡蠣です。

<味の特徴は？>

小ぶりやや強く感じる塩味とすっきりした味わいです。海域の塩分濃度が比較的高いためです。だからこそ生のまま食べるのがお勧めです。岩牡蠣にギュッとレモンを絞り、白ワインやスパークリングワイン等と合わせると最高のマリージュをお楽しみいただけます。

<養殖方法 ※2「耳吊り(みみつり)方式」とは？>

- 1、筏に吊りし、500円玉サイズ程度に育った岩牡蠣をロープから外して1つ1つバラバラにします。
- 2、バラバラになった牡蠣の1つ1つの蝶番(ちょうつがい)にドリルで小さな穴を開けて、そこにピンを通してロープに吊りして、再度海に沈めます。牡蠣が十分にエサを取り込みやすくなり、栄養がしっかりと行き渡ります。また、殻の形も綺麗に整います。

【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。天然のものもありますが、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 天然物は、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 3月～8月頃、天然物は海の深い岩場で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。
産卵期の夏は養分たっぷりでとくに濃厚な味わい。
- ◇味 「海のチーズ」といわれる。



■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＞

ルーフガーデンオイスターバーGUMBO& 渋谷モディ店
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
キンカウカ 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
シュリンプ&オイスターバー 横浜モアーズ店
キンカウカ 横浜ベイクォーター店

＜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

【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拓いてきたゼネラル・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