

**新宿高島屋 第10回「大学は美味しい!!」フェアへ出店
「東京大学×ザ・カーブ・ド・オイスター」海洋深層水 蒸し牡蠣をご提供
5/18~5/23 新宿高島屋 11階 催会場にて**

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5月18日(木)~5月23日(火)の6日間、新宿高島屋で開催される第10回『大学は美味しい!!』フェアにて、ゼネラル・オイスターの東京駅八重洲地下街の店舗「ザ・カーブ・ド・オイスター」として東京大学のブースにて出店いたします。^{※1}:富士経済「外食産業マーケティング便覧 2015」より

『大学は美味しい!!』フェアとは・・・

『大学は美味しい!!』フェアは、教授や学生たちがその開発に携わり、大学の研究室などから生まれた、“大学発のブランド食品”をご紹介します新宿高島屋が誇る人気催事です。地元の名産品・自慢の食材を新たな視点で製品化、又、研究・実習の過程で生まれたものを応用する等、その取り組み方や成り立ちは様々です。

“論文の代わりに、製品で「食」の研究成果を伝える”をテーマに、デパートを舞台に各大学の研究成果、産学連携商品が続々と登場、日本全国各地から36校が参加するこの催事は、本年で第10回目の開催となります。

【東京大学×ザ・カーブ・ド・オイスター】

東京大学バイオマス・シニア講座が着目した優れた清浄性を持つ海洋深層水で浄化された牡蠣を、東京駅八重洲の「ザ・カーブ・ド・オイスター」がプロデュース。

■オイスターバーの海洋深層水蒸し牡蠣(3個) 1,200円

※各日200点限り

■グラスワイン(白)(1杯) 500円

期間:2017年5月18日(木)~5月23日(火)

時間:10時30分~20時(ラストオーダー閉場30分前)

※ただし5月19日(金)・20日(土)は20時半まで、最終日は17時ラストオーダー、18時閉場。



【ザ・カーブ・ド・オイスター とは・・・】

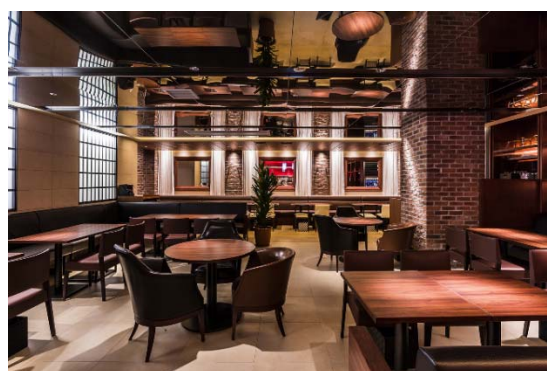
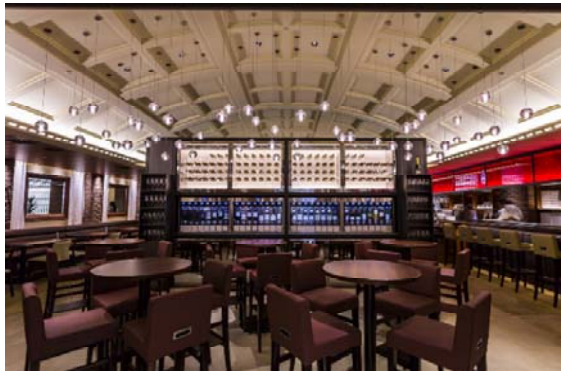
2014年11月に東京駅八重洲地下街に開業したオイスターバーです。100席を有する店舗で、ゼネラル・オイスターの都内最大店舗です。欧米のオイスターバー文化と日本の食文化の融合をイメージして開発しました。

店舗名:THE CAVE DE OYSTER (ザ・カーブ・ド・オイスター)

所在地:東京都中央区八重洲2-1 八重洲地下街南1号 電話番号:03-3274-3455

営業時間:平日11:00~23:00(L.O.22:00) / 土日祝11:00~22:00(L.O.21:00)

坪数:約81坪 / 席数:100席(全席禁煙) / 客単価:ランチ1,800円、ディナー5,800円



ザ・カーブ・ド・オイスター 店内の様子

～参考資料～

【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