

**岩手県アンテナショップ「銀河プラザ」へ初出展 3/17~3/20  
岩手・大槌「牡蠣ノ星」製造の牡蠣加工品を販売**

「ガンボ&オイスターバー」など全国に30店舗のオイスターバーを運営する日本最大級※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、代表取締役社長:吉田秀則、代表取締役CEO:丹野裕介、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2018年3月17日(土)~3月20日(火)の4日間、東京・東銀座の岩手県アンテナショップ「銀河プラザ」にて岩手県・大槌町の牡蠣の加工工場「牡蠣ノ星」より初出品いたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

**「銀河プラザ」について**

「いわて銀河プラザ」は恵まれた自然が育んだ安全でおいしい食品。歴史と伝統に裏づけられた、職人の技が生み出す工芸品など、約1800種類もの「いわてブランド」を一堂に集結させたいわてのアンテナショップです。さまざまなイベントも毎日開催しております。素朴で温かい岩手県の品々をお楽しみいただけます。

**「牡蠣ノ星」について**

2017年春に岩手県・大槌町安渡地区(おおつちよう あんどちく)に完成した、牡蠣の加工工場です。

「牡蠣ノ星」とは、ゼネラル・オイスターがグループで推進している牡蠣事業における六次産業化の取り組みのひとつで、牡蠣の加工工場とレストランの併設を予定しているヴィレッジ事業で、「牡蠣」を通じて人が集うコミュニティを構築し、地域の活性化を目指しております。また、県外からも集客できる魅力的な施設造りを推進し、「大槌町のランドマーク」となれるよう目指しています。

本事業は、「大槌町水産業共同利用施設復興整備事業(水産加工流通復興タイプ)」において、加工事業および岩手大槌ヴィレッジ事業における加工製造工場が補助対象事業として認定され2016年2月17日に補助金の交付決定を受けました。

銀河プラザでは初出品となります。牡蠣加工品11品と、イートインコーナーでは蒸し牡蠣も販売いたします。

**<販売商品一例>**

**牡蠣加工品 1点 864円(税込) / よりどり3点 2,000円(税込)**



**左)『ごろっとふっくら カキのガーリックオイルマリネ』 80g**

大粒のカキをふっくらと炊き上げて、特製ガーリックオイルでマリネに。そのままでもパスタとからめても。



**右)『バジル&チーズ ごろっとふっくら カキのジェノベーゼ』 70g**

大粒のカキにバジルとチーズが香るソースを贅沢に合わせています。

『トマト&唐辛子 ごろっとふっくら カキのアラビアータ』 90g

大粒のカキを黒コショウと唐辛子とフレッシュトマトソースを合わせて。そのままでも、パスタとからめても。

『OYSTER STOCK カキの特製ディップ』60g

カキ 100%の贅沢ペーストに、チーズと香辛料を合わせた濃厚ディップに。バゲットや生野菜のディップとして。



<イートイン>

蒸し牡蠣 3個 1,000円(税込) / 1個 400円(税込)

通称「春牡蠣」とも呼ばれるこの時期の真牡蠣は、夏の産卵を控えて身入りがよく殻に対して大きく身が入っています。業界の中では、“一番おいしい時期”とも呼ばれています。

【牡蠣ノ星 概要】※工場部分

製造予定品：冷凍牡蠣(IQF)・冷凍カキフライ・冷凍フルシェルなど

商品開発：牡蠣のオイルマリネ・牡蠣ペースト・牡蠣出汁・オイスターソースなど

敷地面積：3096.01㎡

建築面積：1050.54㎡ 階数 地上1階 / 構造 S造(鉄骨造)、直接基礎 / 準耐火建築物

社 名：株式会社ゼネラル・オイスター

代 表 者：代表取締役社長 吉田秀則、代表取締役 CEO 丹野裕介

所 在 地：岩手県上閉伊郡大槌町安渡三丁目13番1号56

完 成：2017年5月末 完成

URL：<http://www.kakinohoshi.com/otsuchi/>



【ゼネラル・オイスター 概要】

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：代表取締役社長 吉田秀則、代表取締役 CEO 丹野裕介

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

U R L：(会社)<http://www.g-oyster.com/> (店舗)<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