

**新宿高島屋 催事「美味コレクション」で牡蠣加工品販売 9/14~9/19
岩手・大槌の牡蠣加工工場「牡蠣ノ星」から初出品**

「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CEO:吉田秀則、以下「ゼネラル・オイスター」)は、2017年9月14日(木)~9月19日(火)の6日間、新宿高島屋11階で開催される「美味コレクション」にて、この春、岩手県・大槌町に完成した牡蠣の加工工場「牡蠣ノ星」より牡蠣加工品を初出品いたします。※1:富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

「秋の美味コレクション」について

「行列の出来る味」を一堂に集めて、食の最新情報を発信する新宿高島屋の名物催事『美味コレクション』。ネットではお取り寄せのできない人気店や、百貨店に初登場するお店をはじめ、本展でしか味わえない限定・希少メニュー・予約困難な人気店のお食事処など約60店舗が、新宿高島屋に一堂に集結します。

「牡蠣ノ星」について

2017年春に岩手県・大槌町安渡地区(おおつちょう 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を併設したヴィレッジ事業で、「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。今回の「美味コレクション」で、先行して今春オープンした工場「牡蠣ノ星」で製造・加工した商品を初めて小売・販売いたします。今後、冬に向けて工場は本格稼働を行い、商品ラインナップは随時増える予定です。

<販売商品一例>

1点800円、よりどり3点で1,800円(税抜)

■『ごろっとふっくら カキのガーリックオイルマリネ』

80g 800円(税抜)

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。

■『特製甘辛醤油仕立て ごろっとふっくら カキの旨煮』

70g 800円(税抜)

大粒のカキを甘めの醤油タレで炊き込んで。そのままでも、ご飯のお供としても。

■『トマト&唐辛子 ごろっとふっくら カキのアラビアータ』

90g 800円(税抜)

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 800円(税抜)

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。

<イトイン>

■三陸産(岩手県・釜石湾産) 蒸し牡蠣 3個 1,500円(税込) / 1個 600円(税込)

今の時期でもおいしいのが三陸の真牡蠣。その中でも、牡蠣生産者が丹精込めて大きく育てたものだけを厳選。オイスターバーでも大人気の生食用の牡蠣を目の前でぶりぶりに蒸しあげてご提供します。



開催期間:2017年9月14日(木)~9月19日(火)
販売時間:10時00分~20時(ラストオーダー閉場30分前)
※ただし9月15日(金)・16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。

【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CEO 吉田秀則
所在地:岩手県上閉伊郡大槌町安渡三丁目13番1号56
設立:2017年5月末日完成
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:(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