

「日本発」安全・安心な牡蠣をTOKYOから世界へ発信
東京駅 八重洲にプレミアムオイスターバー 11月19日ニューオープン！
 「牡蠣」を追求しつづけた当社の集大成ブランド

株式会社ヒューマンウェブ(本社:東京都中央区/代表取締役 吉田秀則)は、東京駅 八重洲地下街にプレミアムオイスターバー「THE CAVE DE OYSTER」(ザ・カーブ・ド・オイスター)を11月19日(水)にオープンします。

◆欧米のオイスターバーを、日本発ブランドとして世界へ発信

当社は欧米のオイスターバー文化を日本に広めるべく、2001年の1号店開業以来出店を進めてまいりました。(全国直営25店舗/9月1日現在)「THE CAVE DE OYSTER」は、メニュー・器などに「日本の食文化」を取り入れて開発し、欧米のオイスターバーを和のテイストでアレンジしました。

◆メニュー一例



- ①オイスターBOX 12ピース ¥5,371～(時期・産地により異なる)～日本文化の「重箱」で生牡蠣をご提供～
 ②漬牡蠣カルパッチョ ¥1,204 ～日本食の調理法のひとつ「漬け」にした生牡蠣をわさびと山芋で～
 ③牡蠣マリネ ¥834 ～定番の牡蠣マリネも、酢味噌とタプナードで～

(価格は税別価格です)

◆追求し続けた「牡蠣の安全性」は、世界初の試みへ

お客様に牡蠣を安心してお召し上がりいただきたく創業以来、牡蠣の安全性への追求に取り組んでまいりました。2007年9月、自社で牡蠣の浄化センターを広島県呉市倉橋島に設立し(日本かきセンター)、2011年より牡蠣の自主検査結果の開示を開始、2014年8月富山県入善町で世界で初めて※海洋深層水を使った牡蠣の浄化を始めました。(特許出願中)

極めて清浄な海洋深層水を利用することで、自然の力をそのままに「牡蠣の安全性」が更に進化しました。「Organic Refined Oyster(オーガニック リファインド オイスター)」と名づけ、2014年8月6日より当社直営店舗で提供をしております。「Organic」とは、その語源より「牡蠣本来の力」を意図しています。

◆店舗概要

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

坪数: 約81坪 / 席数: 80席(全席禁煙) / 客単価: ランチ2,000円、ディナー8,000円

売上目標: 月商30,000千円 / オープン予定: 2014年11月19日(水)

ホームページ: <http://www.theoyster.tokyo> facebook: <https://www.facebook.com/theoyster.tokyo>

※高橋名誉教授、倉橋みどり准教授、自社調べによる

監修: 東京大学・高知大学名誉教授 理学博士 高橋正征 / 東京大学特任准教授 博士(農学) 倉橋みどり

※2枚目へ続く

◆「ワインサービングシステム」導入で、ヴィンテージワインも気軽にグラスで

店内中央には約50種類のワインを楽しめるワインサービングシステムを設置いたします。プリペイドカード購入によるセルフサービスで、「ボルドーの5大シャトー」やシャンパンやシャブリも、グラスで気軽にお楽しみいただけます。好きなワインをお好きなだけ気軽にお召し上がりいただけます。

【ワイン一例】

＜ボルドー5大シャトー＞

Ch.ラフィット・ロートシルト11

CH.ムートン・ロートシルト10

Ch.ラトゥール06

Ch.マルゴー11

Ch.オー・ブリオン10

＜シャンパン6種＞

ドン・ペリニオン

ルイナール・ブランド・ブラン

クリュッグ・グランド・キュベ

ランソン・ブラックラベル・ブリュット

モエ・エ・シャンドン・モエ アンペリアル

ヴァーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット



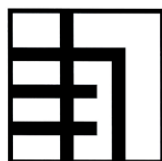
◆オープニングフェア

11月19日(水)～30日(日)の期間限定

①シャンパン「モエ・エ・シャンドン・アンペリアル」を特別価格¥10,000でご提供します！

②17時以降にご来店のお客様全員に、生牡蠣1ピースをプレゼントします！

◆ブランドロゴコンセプト・店舗イメージ



THE CAVE DE OYSTER
TOKYO



＜ブランドロゴコンセプト＞

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。

・英語・フランス語を用いアイコンは日本語で作成し、カタカナで「カキ」を表現。

・書体は新しいオイスターバーを開発するという想いを込めて「未来」という意味の「Avenir」(アヴニール)を使用。

＜店舗イメージ＞

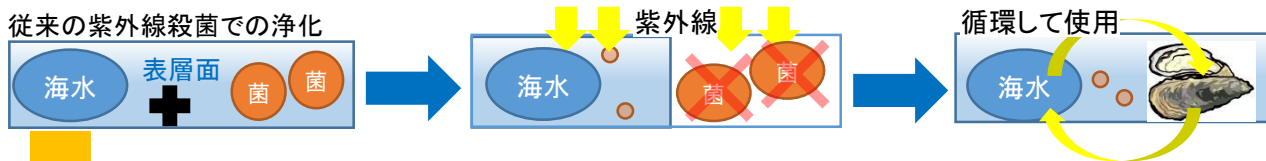
内装はワインの地下保管庫を意味する、シャンパンカーブ(champagne cave)をイメージ。

地下街という特性を活かしつつ、天井高を極限まで広げゆったりとした落ち着いた空間に。

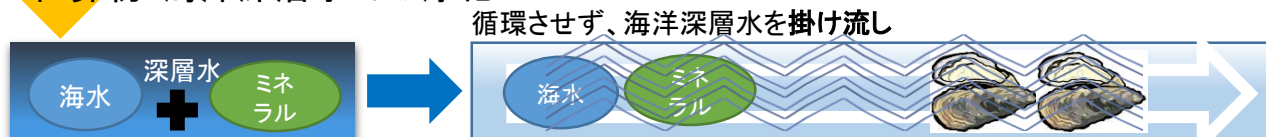
ファサードは素材感を感じる重厚なデザインに、向かって左の丸窓にはその日に提供する牡蠣をディスプレイ。

◆世界初の牡蠣の安全への取り組み…海洋深層水で牡蠣を浄化

一般的に、牡蠣の浄化は牡蠣の生態を利用して行います。牡蠣は1時間に約20リットルの海水を吸い吐き出しているといわれております。従来の浄化方法は、紫外線殺菌した海水を牡蠣の体内にめぐらせることで、浄化殺菌してきました。海洋深層水での浄化は、殺菌をする必要のない清浄な海洋深層水を牡蠣の体内に巡らせることで、自然の力を活用し、牡蠣を浄化します。



“世界初”海洋深層水での浄化



海洋深層水とは？

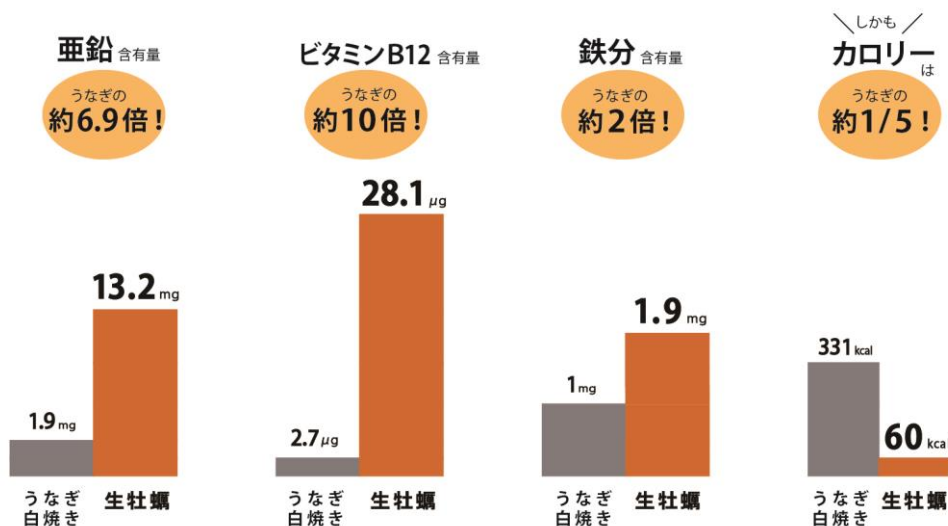
- ・太陽の光の届かない深さにある、表層の海水と混ざらない深さにある海水をいいます。
- ・200m以深の海水を深層水とよび、地球の海水95%を占めているといわれています。
- ・特徴としては、『清浄性』『富栄養性』『低温性』があります。

◆11月23日は「牡蠣の日」、真牡蠣の季節到来です！！

2008年、全国漁業協同組合連合会が11月23日を「牡蠣の日」と制定されました。制定の由来については古来、新嘗祭(にいなめさい)として収穫に感謝する日が起源とされ、現在は「勤労感謝の日」となりました。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決定されたようです。

またこの頃から、真牡蠣のシーズンが到来します！春先まで各産地の真牡蠣が出揃います。

◆牡蠣とうなぎの栄養成分比較



(すべて100gあたり)

出典:「日本食品標準成分表2010」より