

報道関係者各位

一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供するオイスターバー&レストラン

オストレア 夏のキャンペーン2014

『夏の牡蠣とオマール海老フェア』のご案内（6月1日～8月31日）



「安全・新鮮で本当においしい牡蠣を食す喜び」をコンセプトに、産地や素材にこだわり年間を通じて豊富な種類の牡蠣を提供しているオイスターバー&レストラン<オストレア>（株式会社バル.ジャパン、本社：東京都港区赤坂）は、6月1日よりオストレア 夏のキャンペーン2014『夏の牡蠣とオマール海老フェア』を恵比寿店ほか都内全6店舗でスタートしました。

冬のイメージが強い生牡蠣ですが、当フェアでは夏の風物詩である岩牡蠣「小夏」（長崎県）をはじめ、「坂越岩牡蠣」（兵庫県）、「能登岩牡蠣」（石川県）など日本各地より新鮮な生牡蠣が続々と入荷いたします。オストレアでは厳選した生牡蠣を常時10種類ほど取り揃えており、産地ごとに違う色や大きさ、味わいを比べて食す楽しみをご提案。生牡蠣の食べ比べは、オストレアだからこそ自信を持って提供するサービスです。

また、「オマール海老」を1匹まるごと贅沢に使ったスペシャルメニューが大変お得な特別価格2,500円（税別）で登場。オストレア各店の料理長が考案する特別メニューを2週間ごとに内容を変更して提案いたします。

暑い時季こそ栄養豊富な牡蠣やオマール海老で、オストレアの夏をお楽しみください。

【オストレア】

Ostrea（オストレア）はラテン語で「牡蠣そのもの」の意味。「牡蠣を食す文化」をより多くの方々に広める伝道師でありたいという思いと同時に、「牡蠣に対する思い」や初心を忘れず物事の起源を大切にしたいという気持ちが入められています。

オストレアの牡蠣は、生産者との強固な信頼関係のもとに、安全で美味しい牡蠣を厳選し、流通、店舗運営、提供方法に至るまで、徹底した衛生管理を実践しています。昨年11月からは貝類専門の老舗仲卸である（株）山小三をグループ会社に迎え、独自で研究開発した世界初の画期的なシステムを大田市場に導入しました。また各店舗では、鮮度を保つための剥き方や提供方法にこだわり、スタッフへの厳しい技術指導、専門知識の育成、定期的な細菌検査を実施しています。現在は都内6店舗にて店舗ごとの個性を演出しながら、一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供しています。（牡蠣の提供数：2013年実績 60万個）

【オストレア 夏のキャンペーン2014『夏の牡蠣&オマール海老フェア』実施概要】

◆ 実施期間：2014年6月1日（日）～8月31日（日）※ 終了日は変更になる場合がございます。

◆ 実施店舗：都内全6店舗

赤坂見附店 銀座8丁目店 六本木店 銀座コリドー通り店 新橋店 恵比寿店

◆ メニュー

① 夏の牡蠣 480円～

長崎県「小夏」、兵庫県「坂越岩牡蠣」、石川県「能登岩牡蠣」など、夏に旬を迎える牡蠣が続々入荷予定。 ※牡蠣の種類は時季によって異なる場合がございます。

② オマール海老（カナダ産）をまるごと使った期間限定スペシャルメニュー

2,500円（税別）

2週間ごとにオストレア各店の料理長が考案する特別メニューが登場。6月1日からの第一弾メニューは、銀座8丁目店 シェフ山下による「オマール海老のクリームソース そのスーゴで炊いたりゾットを添えて」です。

◆ 読者問合せ先：オストレア 広報担当 TEL 03-3586-8880 <http://www.ostrea.jp/>



夏の牡蠣（一例）

【グループ会社 株式会社山小三について】

オストレアを展開する(株)バル.ジャパンは、150年以上の歴史を持つ老舗の仲卸、株式会社山小三(安政三年/1856年創業)を2013年11月にグループ会社に迎え、独自の研究・開発を重ねて完成させた世界初の画期的なシステムを大田市場に導入いたしました。それにより、産地によって異なる味わいを保ちつつ、これまで以上に衛生的かつ新鮮な状態で保管・流通させることが可能になりました。

(1) 山小三の歴史

山小三(やまこさ)は、江戸時代の終わり、安政三年(1856年)頃より日本橋魚河岸で営業を始めた150年以上続く老舗の水産仲卸会社です。日本橋での開業前も、あさりやしじみを武家屋敷に売り歩く商いがルーツといわれ、平成になって大田市場開場と同時に「牡蠣の山宗」として移転、貝類にこだわって営業を続けています。2013年11月にバル.ジャパンのグループ会社となり、世界初の最新システムの導入に伴って、創業の原点に立ち返る意味から山小三と商号を変更しました。世界一安全で美味しい水産物の仲卸を目指しています。

(2) バル.ジャパンが研究・開発した新システム「BOKFS(ボクフス)*」

厳選した生産者から仕入れた生牡蠣を、産地の海の味わいを保ちながら安全・新鮮に保管・流通する画期的なシステムを研究開発、2013年11月に山小三独自システムとして大田市場に導入されました。

* BAR.JAPAN Oysters Keeping of Freshness System の略。オイスター業態「オストレア」を多店舗展開し、年間60万個以上の牡蠣を、多くのお客様に食べていただいているバル.ジャパンが、牡蠣の産地そのものの風味を損なわずに、安全・安心、そして何より美味しく食べていただくために開発した「牡蠣の鮮度維持」の仕組み。オイスターバーの運営ノウハウを凝縮・結集して構築した独自のシステムです。

仕入れのこだわり

水揚げされた各産地にて、紫外線による滅菌処理を行なった安全な牡蠣だけを仕入れます。

保管方法のこだわり

低温型『塩水ミスト型いけす』(世界初の牡蠣専用の滅菌・衛生設備)

『牡蠣を産地の味をそのままに届ける』ために、バル.ジャパンが生産者の声のもとに各機器メーカーと共同で開発した世界初のシステムです。大きな特長として、①5℃以下に管理された密閉空間内のラックに平置きすることで、より安全な状態で牡蠣の鮮度を維持、②常にミスト状の塩水シャワーを照射し、乾燥を防ぐ、③水に漬けずに保管することで、それぞれの牡蠣が育った産地の海の風味をそのまま閉じ込めることができる、という点が挙げられます。これにより、産地の味わいを保ったままで、安全・新鮮な保管が実現できるのです。

輸送時のこだわり

スラリーアイスによる鮮度と旨味の維持

輸送時には、スラリーアイス(微小な氷粒子と塩水などが混合されたジェル状の水)を使用。安定した温度(約-1℃)で均一に冷やせること、氷の角がなく牡蠣を傷つけにくいことから、通常ブロック氷よりも鮮度や美しさを維持することができます。また、牡蠣はずっと冬眠した状態であるため、輸送時のダメージが減り、旨味を維持できると考えられています。



【株式会社バル.ジャパン 会社概要】

公式ホームページ : <http://www.barjapan.co.jp/>

- ・設立 : 2006年10月13日
- ・本社所在地 : 東京都港区赤坂2-17-55 赤坂TMビル3F
- ・資本金 : 1億円
- ・代表者名 : 代表取締役 藤野 豊
- ・従業員数 : 170人(パート、アルバイト含む)
- ・主要事業 : フードサービス事業の企画・開発、及び店舗運営

▼写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先▼

株式会社バル.ジャパン

広報担当: 遠藤恵美

(TEL 03-3586-8880、FAX 03-3586-8881、E-mail e.endo@barjapan.co.jp)