

プレスリリース

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2015
『泳ぐホタテフェア』のご案内 (開催中)



「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、現在、**オストレア夏のキャンペーン2015『泳ぐホタテフェア』**を銀座8丁目店、恵比寿店ほか都内全7店舗で開催中です。

<泳ぐホタテとは>

産地や種類、仕入れにこだわった安全で新鮮な生牡蠣を中心に提供しているオストレアに、この夏、新素材として「泳ぐホタテ」が加わりました。

「泳ぐホタテ」とは三陸釜石産の殻付き活ホタテのことで、水産会社ヤマキイチ商店の登録商標です。通常、ホタテの養殖はネットや籠の中で、あるいは貝殻に穴を開けてロープに吊るして育てます。しかし、この「泳ぐホタテ」は世界三大漁場といわれる栄養豊かな三陸の海で2年間育ち、日本一の浜値を誇る岩手県産ホタテの中でも、最も鮮度が良く、貝柱の大きさ等、質の高いものだけが「泳ぐホタテ」として出荷され、独自の配送方法で箱の中でも泳ぐほど活きのいい状態でお届け。そのため、大きさ、味、鮮度が他のホタテとはまるで違うのです。肉厚の貝柱はとろけるような甘みで、軟らかいののにしっかりした歯ごたえ。ヒモは噛めば噛むほど上品な旨みが広がります。

<オストレアの「泳ぐホタテ」と真夏の牡蠣>



オストレアでは、「泳ぐホタテ」をまるごと贅沢に使ったスペシャルメニューを、各店 種類豊富にご用意しました。殻付きの生はもちろん、オープン焼きやパスタなど、その日仕入れた旬の素材などに応じて、各店の料理長が腕をふるいます。また、オストレアでは厳選した生牡蠣を常時10種類以上取り揃えており、産地ごとに違う色や大きさ、味わいを比べる楽しみをご提案。生牡蠣同士だけでなく、生牡蠣と「泳ぐホタテ」との食べ比べは、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。それらの料理をより一層引き立てる「BEST PAIRING」ワインも随時ご用意しております。

8月現在は「泳ぐホタテと溺れるスパークリング」と題したユニークな企画を開催中です。「泳ぐホタテ」をご注文する際、ソムリエが厳選したロゼスパークリングワインと合わせると、ワインを“溺れる”ほどグラスの縁いっぱいまでお注ぎしてご提供いたします。その場の雰囲気が華やぎ、さっぱりとした生のホタテにも濃厚な料理にも合う懐の深いロゼスパークリングワイン。ぜひ「泳ぐホタテ」とのマリアージュをお楽しみください。なお、提供する牡蠣の種類や味わい、気温の変化などに合わせて、8月も「BEST PAIRING」ワインをご用意しますので、ご期待ください。

【オストレア 夏のキャンペーン2015『泳ぐホタテフェア』実施概要】

◆ 実施期間：8月末まで、開催中

◆ 実施店舗：都内全7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 新宿三丁目店

◆メニュー

自家製昆布塩を添えた「生」泳ぐホタテ 950円～（税別）

その他、「泳ぐホタテ」を使った豊富な料理。（内容は各店ごと異なります。）

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

【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」をより多くの方々へ広める伝道師でありたいという思いと同時に、「牡蠣に対する想い」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込められています。

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。2013年11月からは水産物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7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：2014年実績 65万個）

【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

・資本金：1億円

・代表者名：代表取締役 藤野 豊

・従業員数：240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

広報室：遠藤恵美

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