

プレスリリース

石川「能登の春かき」、宮城「さくらかき」など春の牡蠣が続々入荷！
雪解け水で美味しく育つ春の牡蠣を華やかなロゼワインと。

オストリア春のフェア
BEST SPRING PAIRING 『オイスター with ロゼ』のご案内
(3月27日～5月末)



「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<オストリア>（株式会社バル.ジャパン、本社：東京都港区赤坂）は、**3月27日よりオストリア春のフェア BEST SPRING PAIRING 『オイスター with ロゼ』を都内全7店舗でスタート**いたします。

山々から海へ流れ出る雪解け水には良質なプランクトンが豊富に含まれており、雪解け水が海へと流れ着く春季の牡蠣は、ふんわりと柔らかな味わい、あとに残る繊細な余韻が特長です。期間中は、**4～5月末にかけて旬を迎える石川県能登半島の「能登の春かき」や宮城県東松島市の「さくらかき」**など、春にだけ出荷される生牡蠣も続々と入荷いたします。オストリアでは、この時季だけの美味しさを味わっていただくために、春の牡蠣に相応しいロゼワインを厳選しました。**ご予約・ご来店時に「オイスター with ロゼ」の合い言葉をいただくと、『グラスロゼワインと旬の生牡蠣1ピースのセット』をプレゼント！**

美しい日本の春のように桜前線の北上と共に旬を迎える春の牡蠣と、オストリア厳選の華やかなロゼワインのベストペアリングをお楽しみください。

【オストリア春のフェア BEST SPRING PAIRING 『オイスター with ロゼ』概要】

◆ 実施期間：2015年3月27日（金）～ 5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

◆ フェアの内容

春の牡蠣に相応しいロゼワイン（辛口）を厳選いたしました。牡蠣とワインの両方を熟知するオストリアが自信を持ってお届けするベストペアリングをお楽しみください。

オストリア厳選ロゼワイン

- ・シャトー ムルグ デュ グレ フルール デグランティエヌ 2013：グラス 790円～、ボトル 3,900円～
- ・オープンナウ ロゼ 2011：ボトル 5,000円～
- ・ドメーヌ クードレ グルナッシュ グリ 2012：ボトル 5,000円～

参加特典

ご予約・ご来店時に「オイスター with ロゼ」の合い言葉をいただくと、『グラスロゼワインと旬の生牡蠣1ピースのセット』をプレゼントいたします。※ 参加特典は牡蠣の入荷状況により変更となる場合がございます。

<春の牡蠣の特長>

広島大学大学院生物圏科学研究科の羽倉義雄教授の研究によると、牡蠣のうま味成分であるグリコーゲンやアミノ酸の蓄積量は3～4月が最大となることが分かっています。それは、豊富なプランクトンを含んだ雪解け水が海へ流れ着き、牡蠣の成長に影響を与えるためだといわれています。この時季の牡蠣は、ふんわりと柔らかい味わい、甘み、あとに残る余韻が特長です。これまでも国内の生産者の間では、「冬よりも、産卵期直前の3～4月が最熟となり、身も大きくて風味が良い。」との意見も多く、そのことが科学的に立証されたともいえます。

<春の牡蠣とオーストラリア厳選のロゼワイン>

生牡蠣に合わせるのは、白ワインやスパークリングワインというイメージがありますが、春の牡蠣には色合いも華やかなロゼワインとのペアリングがおすすめです。牡蠣とワインの両方を熟知しているオーストラリアがこのフェアのために厳選したロゼワインは、ワインとしての味わいはもちろん、ふんわり柔らかく甘みの高い春の牡蠣との圧倒的な相性の良さにこだわったラインナップ。香り立つみずみずしさが、牡蠣のミネラル感とも相性良く、さわやかな後味は牡蠣の余韻をより甘やかに感じさせます。



<生牡蠣入荷情報：「能登の春かき」2015視察報告>

オーストラリア自慢の生牡蠣を代表する一つが、石川県七尾市の七尾西湾で宮本哲也さんが生産する「能登かき」。七尾西湾は、多くの川が流れ込んでおり、海水の中の栄養分が豊富です。また、小さな半島が数多くあり、その奥側に位置するため、波は穏やかで牡蠣が育つのに非常に適しています。

宮本さんは、牡蠣の養殖を始めて二十数年。頑固なまでに、生産者の宮本さんお一人が、種貝の見極めから牡蠣の選別までを行っており、自分が精魂込めて育てた牡蠣を自分自身が最後まで面倒見る、というこだわりを持っています。この牡蠣は、宮本さんが一番美味しいと思う期間（おおよそ2月～7月）しか出荷がないのですが、その中でも4月5月は特に美味しく、その時季だけ「能登の春かき」と名前を変えて出荷されています。

オーストラリアスタッフの視察によると、今年は入荷が遅れているものの、2015年の春も能登らしい甘みたっぷりの牡蠣に成長しているとのこと。えぐ味や臭みが全くなく、歯ごたえがしっかりした風味の良い牡蠣が出荷準備に入っています。6月末頃までは非常に美味しくいただける予定です。



【オーストラリア】

Ostrea（オーストラリア）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込められています。

オーストラリ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、味わいを比べて食す楽しみをご提案。生牡蠣の食べ比べは、オーストラリアだからこそ自信を持って提供するサービスです。

オーストラリアの牡蠣は、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月からは水産物の老舗仲卸である（株）山小三をグループ会社に迎え、独自に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 約70万個）



【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：230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)