

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7店舗合同企画『国内産生牡蠣半額リレー』のご案内

「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、1月17日（日）より銀座8丁目店を皮切りに、都内7店舗で『国内産生牡蠣半額リレー』を開催いたします。

4月末までオストレアのどこかの店舗では必ず国内産生牡蠣が半額に！

年間70万個の生牡蠣を提供するオストレアは、1月17日より半月ごとに実施店舗をバトンタッチする“リレー形式”で、国内産生牡蠣を半額にて提供するお得なフェアを開催いたします。オストレアでは『牡蠣の旬は一年中』とし、厳選した生牡蠣を季節問わず10種類以上取り揃えておりますが、今回の企画では日本の真牡蠣の食べ比べに注目。形や味わいの産地ごとの違いと、冬から春にかけての美しい季節の移り変わりを牡蠣で感じていただける新しい企画です。牡蠣の魅力は、なんといってもその美味しさと豊富な栄養価にあります。牡蠣には亜鉛をはじめ、グリコーゲンや必須アミノ酸、ビタミンB1・B2・B12、ミネラルなどの栄養素と、タウリンなどの機能性成分が豊富に含まれています。それらの豊富な栄養価は、免疫力アップや健康増進に効果的で、滋養強壮や疲労回復、美肌効果をはじめ、肝機能を強化する働きもあり、動脈硬化・肝臓病・心臓病などの生活習慣病の予防効果も期待できると言われています。寒さによる冷えや倦怠感、肌の乾燥など、冬の不調は油断すると春まで長引きます。美味しく栄養価の高い「オストレアの生牡蠣」を、この機会にたくさん召し上がっていただくことで元氣にお過ごしください。※半額期間中の店舗はオイスターデイ、オイスターアワーはお休みとさせていただきます。

【国内産生牡蠣半額フェア全店リレー実施概要】

◆実施期間

◆実施店舗

- 1月17日～1月31日：銀座8丁目店 ☎03-3573-0711
- 2月1日～2月14日：新橋店 ☎03-5510-5255
- 2月15日～2月29日：六本木店 ☎03-3403-9200
- 3月1日～3月15日：赤坂見附店 ☎03-6230-1100
- 3月16日～3月31日：恵比寿店 ☎03-5793-4160
- 4月1日～4月15日：銀座コリドー通り店 ☎03-6215-6688
- 4月16日～4月30日：新宿三丁目店 ☎03-5361-8181

* ご予約は各店舗にお電話、またはWEBで承ります。

24時間WEB予約→<http://ostrea.jp/info.html>



【オストレア】

Ostrea（オストレア）はラテン語で「牡蠣」の意味。「牡蠣を食す文化」を広め、「牡蠣に対する想い」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ています。また流通、店舗運営、提供方法に至るまで、徹底した衛生管理を実践。一年中「安全」で「新鮮」な牡蠣を提供しています。（生牡蠣の提供数：2015年実績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：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）