



平成 29 年 5 月 10 日

各 位

会 社 名 株式会社ゼネラル・オイスター
代 表 者 名 代 表 取 締 役 C E O 吉田 秀則
(コード番号：3224 東証マザーズ)
問 合 せ 先 常務取締役 CFO 経営戦略本部長 安部 浩司
(TEL.03-6667-6606)

新宿高島屋 第 10 回「大学は美味しい!!」フェアへ出店

株式会社ゼネラル・オイスター（本社：東京都中央区日本橋茅場町 2 丁目 13 番 13 号 共同ビル 7 階、代表取締役 CEO 吉田秀則）は、平成 29 年 5 月 18 日（木）～5 月 23 日（火）の 6 日間、新宿高島屋で開催される第 10 回「大学は美味しい!!」フェアにおける大学と名店のコラボレーション企画に、ゼネラル・オイスターグループの東京駅八重洲地下街の店舗「ザ・カーブ・ド・オイスター」として東京大学のブースに出店いたします。

1. 「大学は美味しい!!」フェアとは

「大学は美味しい!!」フェアは、大学教授や学生たちがその開発に教授や学生たちがその開発に携わり、大学の研究室などから生まれた、“大学発のブランド食品”をご紹介します新宿高島屋が誇る人気催事です。地元の名産品・自慢の食材を新たな視点で製品化、又、研究・実習の過程で生まれたものを応用する等、その取り組み方や成り立ちは様々です。

“論文の代わりに、製品で「食」の研究成果を伝える”をテーマに、デパートを舞台に各大学の研究成果、産学連携商品が続々と登場、日本全国各地から 36 校が参加するこの催事は、本年で第 10 回目の開催となります。

2. 東京大学と「ザ・カーブ・ド・オイスター」とのコラボレーション

東京大学バイオマス・ショア講座が着目した、優れた清浄性を持つ海洋深層水で浄化された牡蠣を東京駅八重洲の人気店「ザ・カーブ・ド・オイスター」がプロデュースします。

- ・オイスターバーの海洋深層水蒸し牡蠣（3 個） 1,200 円
（※）各日 200 点限り
- ・グラスワイン〈白〉（1 杯） 500 円

3. 「ザ・カーブ・ド・オイスター」とは

平成 26 年 11 月に東京駅八重洲地下街に開業したオイスターバーです。100 席を有する店舗で、ゼネラル・オイスターグループの都内最大店舗です。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して開発しました。

4. 開催日時・場所

(1) 開催日時

期間：平成 29 年 5 月 18 日（木）～5 月 23 日（火）

時間：10 時 30 分～20 時（ラストオーダーは閉場 30 分前）

（※）5 月 19 日（金）、20 日（土）は 20 時 30 分閉場。

5 月 23 日（火）は 17 時ラストオーダー、18 時閉場。

(2) 開催場所

東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-2 新宿高島屋 11 階催会場

以 上