

「牡蠣ノ星」とは

「牡蠣ノ星」とは、株式会社ゼネラル・オイスターがグループで推進している牡蠣事業における六次産業化の取り組みのひとつで、牡蠣の加工工場とレストランを併設したヴィレッジ事業です。「牡蠣」を通じて人が集うコミュニティを構築し、地域の活性化を目指しております。また、県外からも集客できる魅力的な施設造りを推進し、「町のランドマーク」となれるよう目指しています。



大槌 牡蠣ノ星 (岩手県)

東日本大震災で甚大な被害を受けた岩手県上閉伊郡大槌町に、牡蠣の加工工場にレストランやマルシェが一体となった複合施設「大槌 牡蠣ノ星」を計画しています。2017年春、第一期開業として牡蠣の加工工場が完成いたしました。今回、「牡蠣ノ星」で製造・加工した商品を初めて販売いたします。今後、冬に向けて工場は本格稼働し、商品ラインナップは随時増える予定です。



入善 牡蠣ノ星 (富山県)

2014年夏、富山湾 384メートルから汲み上げた海洋深層水で牡蠣を浄化するセンターを設立、2015年夏にはセンターに隣接する形で牡蠣のレストラン「入善牡蠣ノ星」を開業しました。センターでは、年間約400万個以上の殻付き牡蠣を全国から入荷し、海洋深層水で60時間以上浄化することで牡蠣の安全性を高め、全国の直営店舗へ出荷しています。また、隣接するレストラン「入善牡蠣ノ星」は、生簀にて海洋深層水でかけ流した新鮮な牡蠣をご提供しています。地元はもとより県外からも多くのお客様にご来店いただき、この2年数ヶ月でのべ約6万人にご利用いただきました。またこの牡蠣は地域店舗様にもご利用いただいています。



牡蠣加工品 ラインナップ 牡蠣ノ星

OYSTER STOCK

カキの特製ディップ

牡蠣100%の贅沢ペーストにチーズと香辛料を合わせて濃厚ディップに仕上げました。

OYSTER STOCK

カキの特製バーニャカウダ

牡蠣100%の贅沢ペーストをアンチョビやガーリックと共に本格バーニャカウダに仕上げました。

トマト&唐辛子 ごろっとウマ辛 カキのアラビアータ

大粒の牡蠣に黒胡椒と唐辛子でピリッと刺激あるフレッシュトマトのソースを合わせています。

バジル&チーズ ごろっとふっくら カキのジェノベーゼ

大粒の牡蠣にバジルとチーズが香るソースを贅沢に合わせています。

ごろっとふっくら カキのガーリックオイルマリネ

大粒の牡蠣をふっくらと炊き上げて特製ガーリックオイルでマリネにしました。

ごろっとふっくら スモークカキの醤油仕立て

大粒の牡蠣を醤油タレで甘辛くふっくらと炊き上げ、桜チップでじっくり冷燻製しました。

りんごや白ワインのビネガーにハーブ香る

ごろっとふっくら カキのピクルス

大粒の牡蠣を香辛料香るりんごや白ワインのビネガーで漬込みました。

特製甘辛醤油仕立て

ごろっとふっくら カキの旨煮

大粒の牡蠣を甘めの醤油タレで丁寧に炊込みました。

ごろっとふっくら カキのガーリックオイルマリネ

大粒の牡蠣をふっくらと炊き上げて特製ガーリックオイルでマリネにしました。

- ・そのままでも、おつまみとして召し上がれます。
- ・黒オリーブ（瓶詰めがお手軽）を細かく刻んでたっぷりのせてお召し上がり下さい。
- ・パスタと併せていただいても美味しく召し上がれます。



りんごや白ワインのビネガーにハーブ香る ごろっとふっくら カキのピクルス

大粒の牡蠣を香辛料香るりんごや白ワインのビネガーで漬込みました。

- ・そのままでも、おつまみとして召し上がれます。
- ・ハーブや香辛料を加えたりんごとワインのビネガーでピクルス風に仕上げました。
- ・お好みのお野菜と合わせサラダとしてもお楽しみいただけます。



調理例



トマト & 唐辛子 ごろっと ウマ辛 カキのアラビアータ

大粒の牡蠣に黒胡椒と唐辛子でピリッと刺激あるフレッシュトマトのソースを合わせています。

- ・そのままでも、おつまみとして召し上がれます。
- ・柔らかな酸味のトマトと唐辛子と黒胡椒の刺激が牡蠣の旨味を引き立てます。
- ・お好みでパスタに合わせていただいても美味しく召し上がれます。



調理例



ごろっとふっくら スモークカキの醤油仕立て

大粒の牡蠣を醤油タレで甘辛くふっくらと炊き上げ、桜チップでじっくり冷燻製しました。

- ・そのままでも、おつまみとして召し上がれます。
 - ・スモークと醤油の香りが相性よく、お好みですりゴマとごま油をかけてお召し上がりください。
- また、お醤油タレを加えて有りますので、針生姜と共に炊き込みご飯にいただいてもスモークの香りが食欲をそそる逸品としてもお召し上がりいただけます。



調理例



特製甘辛醤油仕立て ごろっとふっくら カキの旨煮

大粒の牡蠣を甘めの醤油タレで丁寧に炊込みました。

- ・そのままでも、おつまみとして召し上がれます。
- ・白ごま（粒）を少しかけていただきますと、更に風味が増します。
また、お好みで山椒をかけていただくとピリッとした刺激が甘辛のタレを引き立てます。



調理例



バジル&チーズ ごろっとふっくら カキのジェノベーゼ

大粒の牡蠣にバジルとチーズが香るソースを
贅沢に合わせています。

- ・そのままでも、おつまみとして召し上がれます。
- ・香りよいバジルとチーズのソースは牡蠣の旨味を引き立てます。
- ・お好みでフレッシュバジルを加えるとさらに風味が増します。
- ・またパスタやサラダ、バゲットにのせても美味しく召し上がれます。



調理例



カキの特製ディップ

牡蠣 100%の贅沢ペーストにチーズと香辛料を合わせて
濃厚ディップに仕上げました。

- ・牡蠣ペーストをクリームチーズで整えています、
そのままバゲットや生野菜につけてお召し上がりください。
また少量のおろしニンニクを加えてトーストにしても
美味しく召し上がれます。



調理例



カキの特製バーニャカウダ

牡蠣 100%の贅沢ペーストをアンチョビやガーリックと共に
本格バーニャカウダに仕上げました。

- ・そのままでも、召し上がれます。
- ・熱々にして野菜やバゲットともに、お召し上がりください。
- ・マッシュルームなどキノコを加えてもさらに美味しく召し上がれます。



調理例

