

日本  
全国

# 牡蠣祭

JAPANESE OYSTER  
FESTIVAL

11月21日(土)～11月30日(月)

※入荷状況や産地の状況により、開催期間が変更となる場合があります。

## 11月23日は 牡蠣の日

11月23日は、勤労感謝の日。

この日にグリコーゲンをはじめとする  
栄養分豊富なカキを多くの人に食  
べていただき、日頃の勤労の疲れを  
いやしていただきたいという意味から  
『牡蠣の日』とされています。

牡蠣のトップシーズン到来！  
全国各地の牡蠣をお得な半額でお楽しみください！

旨みたっぷりの生牡蠣が  
期間中、ずっと

# 半額！

一例

1個 ¥598 税抜

¥299 税抜

50%  
OFF

海洋深層水による牡蠣の養殖浄化

活牡蠣を最浄化！  
特許浄化法  
方法特許第 6240037号

「安全品質プレミアムオイスター、  
安心美味しい生牡蠣なんです。」

安全を確保するための技術

旬の生牡蠣は全国各地の生産者さんから、鮮度を保ったまま富山入善の海洋深層水かきセンターに運ばれます。もちろん生牡蠣の最浄化を行うためです。厚生労働省基準よりはるかに厳しい独自の安全基準を設け浄化し、クリアした生牡蠣が店舗に届きます。今まで培ってきたこの技術だからこそ、お客様に自信を持って当店の生牡蠣をお勧めできるのです。

※写真はイメージです。