

いきなり！オイスター ご好評につき、導入店舗拡大

株式会社ペッパーフードサービス（本社/東京都墨田区・代表取締役社長 CEO/一瀬邦夫）では、2019年5月16日から3店舗限定で【牡蠣】を導入しておりますが、現在、【牡蠣】が売り切れとなる店舗も出るなど、お陰様でご好評頂いております。そこで、今回新たに【銀座インズ店】【三軒茶屋店】【六本木店】【品川シーサイド店】の4店舗でも牡蠣を導入することが決定致しました。※【銀座インズ店】【三軒茶屋店】は6月13日(木)から導入しております。

お客様に美味しい牡蠣を沢山お召し上がり頂きたく、価格を500円から450円に変更しました。また、その日に入荷した牡蠣の産地がお客様にご確認頂けるよう、店頭で表記をしております。

アメリカの高級ステーキハウスには、当たり前のようにオイスターと一緒に置いてあります。【ステーキ】と【オイスター】の食べ合わせは相性も良く、アメリカでは非常にポピュラーです。また、日本のオイスターバーには厚切りステーキが置いていないと思います。そこで、いきなり！ステーキでは厚切りステーキと、日本人も大好きなオイスターと一緒に召し上がって頂ける、新業態をオープン致します。

【牡蠣メニュー(新価格!)]

- 新鮮・生牡蠣 or 焼き牡蠣
- 単品 450円(税別)
- 3個盛 1,290円(税別)
- 6個盛 2,520円(税別)

【牡蠣・販売店舗】

- 6月13日(木)～三軒茶屋店
- 6月20日(木)～銀座インズ店
- 6月27日(木)～品川シーサイド店
- 7月4日(木)～六本木店

銀座6丁目店・新橋日比谷口店
虎ノ門店



【牡蠣に関して】

こだわりの安全品質！

富山湾の海洋深層水を汲み上げ、洗浄・浄化。

一般的には表層水を紫外線殺菌し、海水を循環させていますが、弊社の取り扱う牡蠣は、海洋深層水をかけ流して洗浄・浄化を行っている為、安全で活きの良い牡蠣が食べられます。

365日、旬な産地の牡蠣なので新鮮です！

海洋深層水とは

① 低温安定性

1年を通して低温で安定。深層なので大気汚染を受けにくく、化学物質、汚染菌数が少ない。

② 富栄養素

窒素、リン、ケイ酸など無機栄養素が多く含まれる。

③ ミネラル特性

各種のミネラルバランスが良く不純物が少ない。

④ 熟成性

高気圧で長い年月をかけて形成されているので、水質が安定。

この件に関するお問い合わせ先

〒130-0012 東京都墨田区太平 4-1-3 オリナスタワー17F (株)ペPPERフードサービス

<http://www.pepper-fs.co.jp/>

TEL : 03(6859)9203 FAX : 03(3625)9250 広報担当/富田拓也

tomita@pepper-fs.co.jp