

# POWER OYSTER DAY

## ご愛顧感謝祭

日頃のご愛顧ありがとうございます。  
感謝を込めて企画開催！

栄養の宝庫  
カキを食べて  
元気になる！



夏が旬！

ALL TIME

開催期間 6/14木～25月

# 岩牡蠣

# 真牡蠣

旨味たっぷり！

# 30%

# 50%

# OFF!!

# OFF!!

一例

一例

1個 ¥580 税抜が 30%OFFで

1個 ¥498 税抜が 50%OFFで

# ¥406

税抜

# ¥249

税抜

海洋深層水による牡蠣の蓄養浄化

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

旬の生牡蠣は日本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。

# POWER OYSTER DAY

## ご愛顧感謝祭

日頃のご愛顧ありがとうございます。  
感謝を込めて企画開催！

栄養の宝庫  
カキを食べて  
元気になる！



夏が旬！

ALL TIME

開催期間 6/14木～25月

# 岩牡蠣

# 30%

# OFF!!

一例

1個 ¥626 税込が 30%OFFで

# ¥438

 税込

# 真牡蠣

旨味たっぷり!

# 50%

# OFF!!

一例

1個 ¥537 税込が 50%OFFで

# ¥268

 税込

海洋深層水による牡蠣の蓄養浄化

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

旬の生牡蠣は日本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。