

2015年11月2日

株式会社 ヒューマンウェブ

11月19日開業の「渋谷モディ」へ新業態を出店。

ガンボ・アンド
「ルーフガーデンオイスターバー GUMBO&」11/19 NEW オープン!
 牡蠣デビューするなら「キレイ・カワイイ・おいしい【オイスターシューター】」で。

日本最大のオイスターバーチェーンである株式会社ヒューマンウェブ(本社:東京都中央区、代表取締役:吉田秀則、以下「ヒューマンウェブ」)は、11月19日(金)にオープンする「渋谷モディ」の9階に新業態「ルーフガーデンオイスターバー ガンボ・アンド GUMBO&」(以下「GUMBO&」)をオープンします。

新業態「GUMBO&」は、「オイスターバーデビューするならGUMBO&で」をコンセプトに「キレイ・カワイイ・おいしい【オイスターシューター】」を軸としてメニュー展開します。今まで、「オイスターバー」や「生牡蠣」に馴染みのなかった20代～30代前半をターゲットに、カフェ感覚で気軽に牡蠣と出会える場所を提供いたします。

【GUMBO& コンセプト】

「カフェ」感覚の「オイスターバー」として、ハレノヒではなく気軽に牡蠣を楽しむ日常使いの店としてご利用いただきたく開発しました。価格帯も弊社の既存店舗よりもリーズナブルに設定し、客単価をディナー3,000円程度で想定しています。また、メニューラインナップも定番の「生牡蠣」「焼牡蠣」はもちろんのこと、キレイ・カワイイ・おいしい「オイスターシューター」や、女性に人気のあるイタリアンをベースに前菜、ピザ、パスタをご用意しました。ドリンクメニューでは、トレンドの「ジャーカクテル」を始め各種カクテルを50種以上取り揃えております。

店舗名の「GUMBO」とはフランス語で「オクラ」の意味です。当社創業以来の看板メニュー「シーフードガンボ」をはじめオクラを使った料理も各種ご用意しました。

【オイスターシューターとは】

欧米のオイスターバーなどでは定番の一品で、ショットグラスなどにスピリッツやウォッカと生牡蠣を合わせた、前菜にもなるアペリティフ(食前酒)です。今回の「GUMBO&」では、お酒は使用せず、「プロシュート・マンゴーソース」や「ビーツ・帆立・カラスミ」「カボチャのスープ・生ハムフリット」など様々な食材にカラフルなソースやジュレを合わせました。目にも鮮やかな「キレイ・カワイイ・おいしい」シューター(単品 ¥491/税込 ¥530)を全10種揃えております。

【オープニングフェア】



11月19日(金)～11月30日(月)の期間中、終日開催します

・「オイスターシューター おすすめ3種セット」

特別価格 ¥1,000(税込¥1,080)

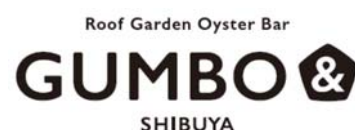
・「オイスターシューター おすすめ5種セット」

特別価格 1,300円(税込¥1,404)

※「おすすめシューターセット」のご注文はお一人様1セットまで

・当社オリジナルワイン「オイスターズシリーズ」ボトルワイン 半額

【ロゴに込められてた想い】



ヒューマンウェブの名物料理「ガンボ」と「オクラ」をモチーフに、ここから生まれるさまざまなつながりを表現しています。

オイスターバーに「&かわいさ」「&気軽さ」「&選びやすさ」「&居心地のよさ」など、渋谷の新たな文化発信拠点に構える店舗として特性をプラスしました。

【店舗情報】

店 舗 名 : ルーフガーデンオイスターバー GUMBO&

住 所 : 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-21-3 渋谷モディ 9 階

営業時間 : 11:00～23:30 (L.O.フード 22:30 / ドリンク 23:00) ランチタイム 11:00～15:00

電話番号 : 03-3461-1160

席 数 : 133 席 (カウンター7 席・テーブル 78 席 / 63.3 坪 テラス 48 席 / 40 坪) ※弊社最大席数

店 休 日 : 渋谷モディに準ずる



店内イメージパース

【店内イメージ】

店内は中央を最大限高くすることで包まれるような心地よいロフト風となっており、照明はアンティークを使用しています。カフェのような気安さ、居心地のよさ、懐かしさを感じながらも、どこか新しさを感じられる空間に仕立てました。

【テラス席も充実】

都会の真ん中で、植栽の緑と空に癒される開放感たっぷりのお席です。

【渋谷モディ コンセプト】

旧マルイシティ渋谷を全館リニューアルし、「衣・食・住」に加え「遊ぶ」「憩う」「学ぶ」「創る」といった多彩なコンテンツを集積した「知的商業空間」をストアコンセプトとしています。

【ヒューマンウェブについて】

社 名 : 株式会社ヒューマンウェブ

代 表 者 : 代表取締役社長 吉田秀則

所 在 地 : 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

設 立 : 2000 年 4 月 3 日

URL : <http://www.oysterbar.co.jp/>

【牡蠣の安全性への取り組み】

ヒューマンウェブでは、牡蠣を安全な食材として定着させたいとの思いから、牡蠣の浄化安全加工に取り組むべく、厚生労働省が定めている「生食用カキ規格基準」よりはるかに厳しい自社基準値を採用しています。

また、ヒューマンウェブは富栄養性、低温性、清浄性の優れている海洋深層水を利用した浄化システムを構築し、従来の紫外線浄化殺菌と比較し牡蠣の「安全性」を進化させました。

現在、この海洋深層水で浄化した牡蠣を「Organic Refined Oyster」※としてブランド化し(特許出願中)、当社直営店舗でお客様に提供しています。

※Organic とは、その語源より牡蠣「本来の力」を意図しています。

監修: 東京大学・高知大学名誉教授 理学博士 高橋正征/東京大学特任准教授 博士(農学) 倉橋みどり

厚生労働省の規格基準

項目	厚生労働省の規格基準	弊社の安全基準
細菌数	50,000/g 以下	15,000/g 以下
大腸菌 (E.coli)	230/100g 以下	130/100g 以下
腸炎ビブリオ	100/g 以下	10/g 以下
ノロウイルス	10copies 以上陽性	UNDETERMINED (検出されず)

厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より



< 本件に関するお問い合わせ先 > 株式会社ヒューマンウェブ 広報 高瀬

携帯: 090-1202-6488 / TEL: 03-6667-6606 / FAX: 03-6667-6607 / E-mail: press@humanweb.co.jp