

世界初※ 海洋深層水の清浄性を活用し牡蠣の浄化へ 特許出願中のシステムで、8月1日より順次、直営オイスターバーで提供

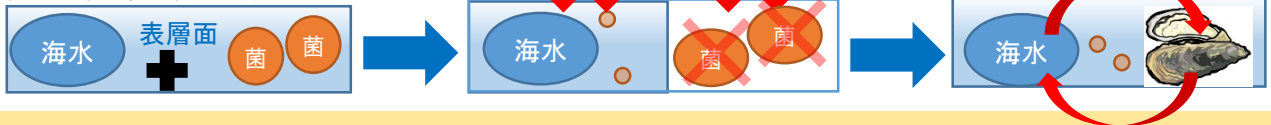
株式会社ヒューマンウェブ(本社:東京都中央区/代表取締役 吉田秀則)は、8月1日(金)より順次、全国直営のオイスターバー25店舗で「Organic Refined Oyster(オーガニック リファインド オイスター)」の提供をスタートします。「Organic Refined Oyster」とは、世界で初めての「海洋深層水」で浄化した牡蠣のことで、す。「Organic」とは、その語源より「牡蠣本来の力」を意図しています。

海洋深層水の特徴のひとつである「清浄性」に着目し、自然の力で牡蠣を浄化するシステムを構築いたしました。(特許出願中)

一般的に、牡蠣の浄化は牡蠣の生態を利用して行います。牡蠣は1時間に約20リットルの海水を吸い吐き出しているといわれており、清浄な海洋深層水を牡蠣の体内に巡らせることで、牡蠣の体内を浄化することができます。

<牡蠣の浄化方法>

従来の紫外線殺菌での浄化



“世界初”海洋深層水での浄化



海洋深層水とは？

太陽の光の届かない深さにある、表層の海水と混ざらない深さにある海水をいいます。200m以深の海水を深層水とよび、地球の海水95%を占めているといわれています。特徴としては、『清浄性』『富栄養性』『低温性』があります。

<当社の「牡蠣の安全」への歩み>

2001年、赤坂に1号店を開店して以来順調に出店をまいりましたが、2006年、ノロウィルスの風評被害をきっかけとして、今まで生産地任せであった牡蠣の安全(浄化)を、自らの手で守ることを決め2007年9月に広島県呉市倉橋島に紫外線殺菌による自社浄化センター(日本かきセンター)を設立しました。

そして2014年、牡蠣の浄化は自然の力である「海洋深層水」を活用することで、更なる進化を遂げます。8月4日には全国直営25店舗で「Organic Refined Oyster」の提供を開始予定です。

更なる「牡蠣の安全」と「お客様の安心」を目指して、当社はこれからも「Best oyster through challenge」を続けてまいります。

Organic Refined Oyster マークについて

海洋深層水の「自然の力」を活用して浄化した牡蠣＝「Organic Refined Oyster」を提供するオイスターバーとして、当マークを用いてブランディングを推進していく予定です。

Organic
Refined
Oyster

富山湾の水深384m。牡蠣の新しい浄化システムには、この日本海の海洋深層水を取り入れていきます。富山湾は大きく分けて3つの水塊で構成され、海岸に近いところには「沿岸表層水」、その下層200～300m付近には「対馬暖流水」、そして300m以深には清浄で低温の「日本海固有水」が存在します。この3層をイメージしたデザインです。また、より安全性を掘り下げて深く追求し、その答えにたどりついた様子も表しています。

※高橋名誉教授、倉橋みどり准教授、自社調べによる
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

ご取材など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 広報室 高瀬
TEL:03-6667-6606 FAX:03-6667-6607 Email:takase.mayu@humanweb.co.jp