

**高付加価値牡蠣「オイスターぼんぼん」11月30日から順次販売開始！**  
オイスターバーに加え、新たにホテルグランヴィア、寿司・和食店、割烹、仏料理店、カフェレストランでも！  
ご自宅でお召し上がり頂けるようインターネットでも販売開始！

2017年 11月 30日  
西日本旅客鉄道株式会社

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR 西日本）は、地域活性化につながる地下海水を使った新たな養殖事業の実現に向け、広島県大崎上島で株式会社ファームスズキ（以下、ファームスズキ）と提携し昨年从高付加価値牡蠣「オイスターぼんぼん」の陸上養殖に取り組んでいます。昨年冬、安心して生でも召し上がって頂けるどうかを検証するため試験販売を行ったところ、安全性に加え、味や食べやすさについても好評を博しました。

この冬は本格展開を見据え、昨年販売を行ったオイスターバーに加え、JR 西日本グループのホテルグランヴィア京都・大阪・和歌山・岡山・広島及びホテル「ホップイン」アミングの各ホテルをはじめ、関西の寿司・和食店や割烹、広島県内の仏料理店やカフェレストランに販売箇所を拡大するとともに、お客様のご期待に応え、ご自宅でもお召し上がり頂けるようインターネットでも販売することといたしましたので、お知らせいたします。なお、より多くのお客様に召し上がって頂けるよう今後も更に販売箇所を拡大していく予定です。

### 1. 飲食店での販売箇所

- |            |  |
|------------|--|
| [ホテル]      | ・ホテルグランヴィア京都・大阪・和歌山・岡山・広島<br>・ホテル「ホップイン」アミング |
| [オイスターバー]  | ・wharf（ワーフ）〈関西〉                              |
| [寿司・和食]    | ・がんこ7店舗〈関西〉                                  |
| [割烹]       | ・北新地 はし本〈関西〉                                 |
| [フランス料理]   | ・hiroto（ヒロト）〈広島〉                             |
| [カフェレストラン] | ・おりづるタワー 握手カフェ〈広島〉                           |

### 2. インターネットでの販売箇所

- ・JR 西日本「オイスターぼんぼん」WEB ページ  
(URL : <https://www.westjr.co.jp/life/food/oyster-bonbon.html>)  
※JR 西日本 HP「生活・暮らし」のバナーからアクセスできます。JR 西日本「オイスターぼんぼん」WEB ページアクセス後、ファームスズキのオンラインストアにリンクいたします。
- ・農水畜産物の産地直送サービス「ポケットマルシェ」WEB ページ  
(URL : [https://poke-m.com/producers/6651?related\\_article\\_type=products#detail\\_relation](https://poke-m.com/producers/6651?related_article_type=products#detail_relation))  
※毎月の定期便でのお届けとなります。

### 3. 販売期間

- ・飲食店  
12月6日（水）～3月31日（土）予定
- ・インターネット通販  
11月30日（木）～3月31日（土）予定  
※数量限定での販売となります。なくなり次第終了となりますのであらかじめご了承下さい。  
※店舗、サイトにより販売期間が異なります。詳細は参考資料2、3、4をご参照下さい。

### 4. その他

販売開始にあたり、おりづるタワー「握手カフェ」主催の「オイスターぼんぼん」お披露目イベントが開催されます。

## 「オイスターぼんぼん」の概要

広島県大崎上島の塩田跡の養殖池で養殖しています。地下海水を使って陸上養殖することによりノロウィルスの影響を受けにくく、これまで以上に「安全性」が高まり、安心して生でも召し上がって頂けます。また、地下海水を使うことで牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富になるため成長が早く、養殖期間7ヶ月程度で出荷することができます。未産卵で小振りですが、磯臭さやえぐみが少なく、強い甘みが特長です。養殖にあたり、幼生の段階から一粒ずつばらして養殖するシングルシード方式を採用しており、養殖池に浮かべた養殖かごで揺られながら育った牡蠣の殻は見た目も綺麗です。

温暖な瀬戸内の気候のもと、塩田跡の養殖池で、ろ過された地下海水を使って大切に育てた牡蠣。一度も海に出ることなく、ノロウィルスの影響を受けにくい環境で育った世間知らずの牡蠣。こうした特長にちなんだ「お坊ちゃま＝ぼんぼん」と英語の「オイスター」を組み合わせ、「オイスターぼんぼん」と名付けました。昔懐かしい、砂糖製の殻でウィスキーを包んだ甘いお菓子「ウィスキーぼんぼん」と似た語感から受ける可愛らしさと響きの良さから、幅広い世代に愛着を持って頂ければと思います。

「オイスターぼんぼん」を「瀬戸内」の新たな地域産品として多くの方々に知って頂き、召し上がって頂けるよう大切に育て、ご提供していきます。



住所：広島県豊田郡大崎上島町東野垂水 37-2



養殖場全景



塩田跡の養殖池



オイスターぼんぼん

塩田熟成牡蠣  
瀬戸内産  
オイスターぼんぼん

## JR 西日本グループのホテルの販売箇所概要


ホテル名	店名等	所在地・連絡先等	提供日時	主な提供内容
ホテルグランヴィア 京都	鉄板焼 五山望	京都市下京区烏丸通塩小路下 ル JR 京都駅中央口 15F/075-342-5521 (直通)	1月10日(水)～ 3月31日(土) 予定 ※営業時間は店舗、 曜日により異なります。 詳細はホテルグ ランヴィア京都 HP をご参照下さい。 <a href="http://www.granvia-kyoto.co.jp/">http://www.granvia-kyoto.co.jp/</a>	生牡蠣
	ビュー&ダイニング コトシエール	15F/075-342-5522 (直通)		生牡蠣 ポッシュェ
	スカイダイニング& ラウンジ サザンコ ート	15F/075-342-5523 (直通)		生牡蠣
	日本料理 浮橋	M3F/075-342-5527 (直通)		しゃぶしゃぶ
ホテルグランヴィア 大阪	日本料理 浮橋	大阪府大阪市北区梅田 3-1-1 19F/06-6347-1447 (直通)	1月上旬頃～ 2月28日(水) 予定 ※営業時間は店舗、 曜日により異なります。 詳細は各ホテル HPをご参照下さい。	酢牡蠣
	フレンチレストラン フルーヴ	19F/06-6347-1437 (直通)		生牡蠣
ホテルグランヴィア 和歌山	日本料理 “毬”	和歌山県和歌山市友田町 5-18 5F/073-435-5588 (直通)	大阪	生牡蠣
ホテルグランヴィア 岡山	フランス料理 プリドール	岡山県岡山市北区駅元町 1-5 19F/086-234-7000 (代表)	<a href="https://www.granvia-osaka.jp/">https://www.granvia-osaka.jp/</a> 和歌山 <a href="http://www.granvia-wakayama.co.jp/">http://www.granvia-wakayama.co.jp/</a>	ミキユイ
	鉄板焼 備彩	19F/086-234-7000 (代表)		食べ比べ
ホテルグランヴィア 広島	瀬戸内	広島県広島市南区松原町 1-5 2F/082-262-1160 (直通)	岡山 <a href="https://granvia-oka.co.jp/">https://granvia-oka.co.jp/</a>	生牡蠣
	スカイレストラン アンドラウンジ L&R	21F/082-262-1107 (直通)	広島 <a href="http://hgh.co.jp/">http://hgh.co.jp/</a>	生牡蠣
ホテル「ホップイン」 アミング	カフェ&レストラン ウエストリバー	兵庫県尼崎市潮江 1-4-1 2F/06-6491-0731 (直通)	ホテル「ホップイン」 アミング <a href="https://www.hopinn.com/">https://www.hopinn.com/</a>	生牡蠣
	宴会	1F・2F/06-6491-0603 (ご予約)		生牡蠣

※提供内容は変更となる場合があります。

その他販売箇所の概要【関西地区】

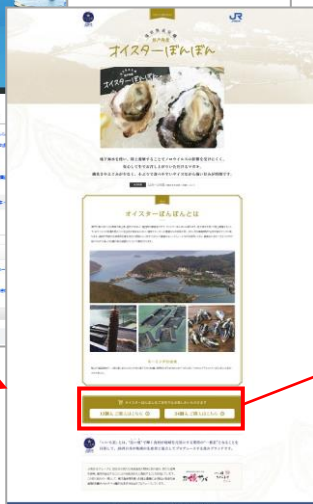
	業態	店名等	所在地・連絡先等	提供日時	主な提供内容
関西	オイスターバー	Wharf (ワーフ) 梅田店	大阪府大阪市北区茶屋町 1-45-101 /06-6292-8889	12月6日(水)～ 3月31日(土) 予定 【月～木】 ランチ 11:30～15:00 ディナー 18:00～23:00 (L.O. 22:30) 【金～日、祝】 ランチ 11:00～15:00 ディナー 17:00～24:00 (L.O. 23:30)	生牡蠣
	寿司・和食	がんこ三条本店 がんこ京都駅ビル店 がんこ梅田本店 がんこ新大阪店 がんこ難波本店 がんこ J R 神戸駅店 がんこ三宮寿司店 ※今後変更となる場合があります。	京都府京都市中京区三条通 河原町東入ル中島町 101 /075-255-1128 京都府京都市下京区 烏丸塩小路下ル京都駅ビル 2F 京都劇場向い/075-342-5995 大阪府大阪市北区芝田 1-5-11 猪井梅田ビル 1～3F /06-6376-2001 大阪府大阪市淀川区宮原 4-1-21 ヴィアイン新大阪 ウエスト 1F/06-6150-3510 大阪府大阪市中央区難波 3-1-15/06-6644-6396 兵庫県神戸市中央区相生町 3-1-1/078-361-2134 兵庫県神戸市中央区北長狭通 2-5-1 タイシンサンセットビル /078-331-6868	1月上旬頃～ 1月31日(水) 予定 ※営業時間は店舗、 曜日により異なります。 詳細はがんこフ ードサービス株式会 社 HP をご参照下さ い。 <a href="https://www.gankofood.co.jp/">https://www.gankofood.co.jp/</a>	生牡蠣
	割烹	北新地 はし本	大阪府大阪市北区堂島 1-2-23 田園ビル 2F/06-6348-9222	12月6日(水)～ 3月31日(土) 予定 昼: 11:30～14:00 ※月～金 夜: 17:00～23:00 (L.O. 22:30) 定休日: 日・祝	生牡蠣

その他販売箇所の概要【その他地区】

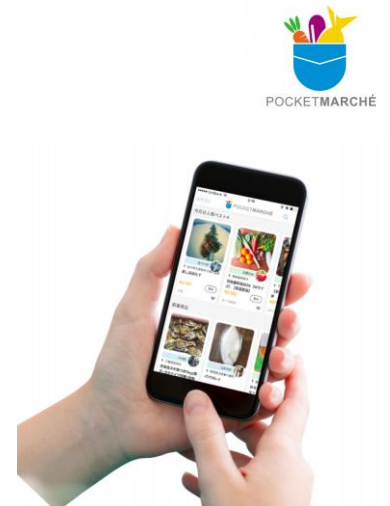
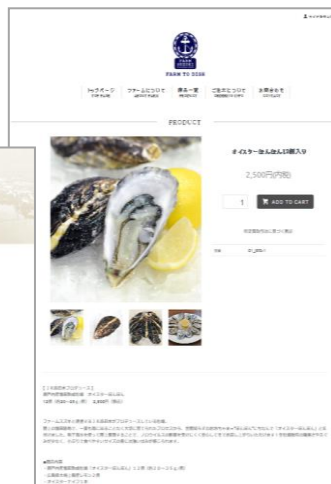
	業態	店名等	所在地・連絡先等	提供日時	主な提供内容
広島県	フランス料理店	hiroto (ヒロト) ※ミシュラン一つ星	広島県広島市中区富士見町 4-17/082-247-9889	12月6日(水)～ 3月31日(土) 予定 18:00～24:00 定休日: 月	殻付牡蠣のハー ブバター仕立、 牡蠣のカリフラ ワーブリュレ生 クリーム白ワイ ン仕立 等
	カフェレストラン	おりづるタワー 握手カフェ ※店内にオイスター バーコーナーを新設	広島県広島市中区大手町 1 -2-1 おりづるタワー1F /082-569-6802	12月6日(水)～ 3月31日(土) 予定 10:00～21:00 (L.O.20:30)	生牡蠣
その他	インターネット 通販	JR西日本「オイスター ぼんぼん」WEB ページ   WEB ページ QR コード	<a href="https://www.westjr.co.jp/life/food/oyster-bonbon.html">https://www.westjr.co.jp/life/food/oyster-bonbon.html</a> ※JR西日本 HP「生活・くらし」のバナーからアクセス できます。その後、ファームズズキのオンラインストアにリンクいたします。	11月30日(木)～ 3月31日(土) 予定  ※ご注文締切は3月 25日(日) 予定	生牡蠣 12 個入 2,500 円(税込/ 送料別) 生牡蠣 24 個入 5,000 円(税込/ 送料別)
		農水畜産物の産地直 送サービス「ポケット マルシェ」WEB ページ	<a href="https://poke-m.com/products/6651?related_article_type=products#detail_relation">https://poke-m.com/products/6651?related_article_type=products#detail_relation</a> ※スマートフォン用アプリ 「ポケットマルシェ」から もお買い求め頂けます。 (AppStore もしくは google play store からダ ウンロード下さい。)	11月30日(木)～ 3月31日(土) 予定  ※ご注文締切は2月 25日(日) 21:00 予 定	生牡蠣 12 個入 2,932 円(税込/ 基本送料込) 生牡蠣 24 個入 5,432 円(税込/ 基本送料込) ※配送先により 追加送料がかかります。



JR 西日本 HP  
「生活・くらし」のバナー



ファームズズキ  
オンラインストア



「ポケットマルシェ」WEB ページ

JR 西日本「オイスターぼんぼん」WEB ページ