

# POWER OYSTER DAY

開催期間 1/11 金～22 火

## 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！

※入荷状況や産地の状況により、開催期間が変更となる場合があります。

牡蠣のトップシーズン到来!!  
全国各地の牡蠣をお得な半額で食べ比べ!!

栄養の宝庫!  
カキを食べて  
元気になる!

旨みたっぷりの生牡蠣が  
期間中、ずっと

# 半額!

一例

1個 ¥498 税抜が  
¥249 税抜

# 50% OFF!

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、  
安心美味な生牡蠣なんです。」

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が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。