

# 福岡初上陸 牡蠣専門店

## 話題沸騰中!! 牡蠣専門店なのに大衆価格! 大阪で予約の取れない牡蠣料理専門店 「牡蠣やまと」が、ついに福岡上陸!

株式会社 YAMATO GROUP (代表: 栗山和史) は、2012年12月14日に牡蠣専門店「牡蠣やまと」(福岡市中央区赤坂 3-9-28 ロフティ赤坂 1F) をオープン致します。大阪の天王寺本店では予約が取れない大人気の牡蠣専門店として数々のメディアから取材依頼を頂いております。1年中新鮮な牡蠣を提供しているので、福岡の牡蠣好きの皆様、当店自慢の牡蠣料理を味わって頂ければと思っております。また、前日13日には関係者向けのレセプションを行います。

### 関西メディアから引っ張りだこ! 予約が取れないほど大人気の理由とは?

大阪の天王寺本店ではこれまで読売テレビに3回、関西テレビに2回、雑誌5社に取り上げられるなど、数多くのメディアに取り上げられ、毎日多くの方々にご来店いただいております。その大きな理由が、鮮度や味はもちろん、価格にも徹底的にこだわっているからではないかと思っております。当店では日本の牡蠣の名産地である、ご当地の恵比寿牡蠣・岡山県の日生(ひなせ)・兵庫県の坂越(さこし)で育った上質で新鮮な牡蠣を1年中低価格で提供しております。さらに店内には牡蠣の専門資格「**Jr. オイスターマイスター**」を取得したスタッフが牡蠣料理を調理するほか、新メニュー開発も行うなど牡蠣一色。年間に調理する牡蠣は実に**25万個**にのぼります。今回の出店にあたり福岡の多くの方々に当店の美味しい牡蠣料理を味わって頂き、牡蠣を食べるなら「牡蠣やまと」と思ってもらえるようになれば幸いです。

### 牡蠣専門店やまとの自慢メニュー!!



意外にも1番人気は突き出しとして出しているかき煮



酒としょうゆで香ばしく。定番の焼き牡蠣



テレビでも紹介された牡蠣春巻き



大人気の牡蠣のお好み焼き



ファンが多い牡蠣フライ



大粒の生牡蠣  
今までに無い大きさを感じてください。

かき煮の通販で  
読売テレビに出演!



関西最強ご飯のお供  
ベスト10に選ばれました。

### 12月13日レセプション開催!

14日のグランドオープン前日に、関係者の皆様へレセプションを行います。普段どおりの営業を行いますので、是非、報道関係者の皆様へいち早く当店自慢の牡蠣をお召し上がりいただけますと幸いです。取材のご対応も丁寧させていただきます。

**詳細** 12/13 17:00~23:00 担当 栗山 090-2287-6342  
福岡市中央区赤坂 3-9-28 ロフティ赤坂 1F ※飲食代は頂きません。



### 本リリースに関するお問合せはコチラ

牡蠣やまと 福岡店 担当: 栗山和史  
福岡店住所 (福岡市中央区赤坂 3-9-28 ロフティ赤坂 1F)  
携帯 090-2287-6342 FAX 06-6261-2738  
メール kuriyama@e-buddy.jp