

**国内最大級のオイスターバーチェーンのゼネラル・オイスター
通販サイト「e-oyster」でお店の味を再現した
『8TH SEA OYSTER Deli』シリーズからスープ3種を
3月12日（火）より販売開始**

牡蠣の種苗生産・養殖、卸販売、オイスターバーの運営など牡蠣の6次産業化を展開する株式会社ゼネラル・オイスター（本社：東京都中央区、代表取締役社長：吉田秀則）は、公式通販サイト「e-oyster」で、レストラン「8TH SEA OYSTER Bar」などで人気のスープ3種を『8TH SEA OYSTER Deli』シリーズとして商品化し、3月12日（火）より販売いたします。



安心安全な生牡蠣を提供するゼネラル・オイスター

ゼネラル・オイスターグループは、「Everybody oyster」のビジョンのもと、レストランを経営する直営店舗事業と、安全性の高い牡蠣を安定供給する卸売事業、安全性の原点となる種苗・養殖事業、牡蠣加工事業を展開し、牡蠣ビジネスの6次産業化を確立しています。一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌した海水が用いられますが、当社は、全国から仕入れた牡蠣を富山湾から汲み上げた清浄な海洋深層水を48時間以上かけ流しで浄化（特許技術）し、『エイシーオイスター 1.0』として年間約600万個以上販売しています。

通販サイト「e-oyster」でオイスターバーの人気メニューが新登場

この度、安心安全な生牡蠣をメインに販売している通販サイト「e-oyster」で、オイスターバーの人気メニュー「幻のオイスタースープ」、「オイスターチャウダー」、「オイスターガンボ」の3品を『8TH SEA OYSTER Deli』シリーズとして3月12日（火）より発売いたします。

『8TH SEA OYSTER Deli』は、シェフ厳選の広島県呉情島産牡蠣を最大17%配合し、豊かな牡蠣の風味を閉じ込めたレトルトパウチでご自宅へお届けします。湯煎で解凍して皿に盛り、ライスやバゲットを添えれば、ご自宅がオイスターバーに様変わりする逸品です。また、「オイスターチャウダー」をアレンジして濃厚な牡蠣グラタンなど美味しい牡蠣料理をお作りいただくこともできます。レストランの人気メニューをご自宅でもお楽しみいただけるのはもちろん、ギフトにもおすすめです。

今後も、ゼネラル・オイスターは、牡蠣の安全性を高めつつ、牡蠣の美味しさと魅力を多くの方に提供できるよう様々な商品・サービスを提供してまいります。



ギフトボックスに入れてお届けします。

- ※緩衝材で包み、冷凍便でお送りいたします。
- ※商品が届きましたらご家庭の冷凍庫などに入れて保管して下さい。
- ※ギフトボックス1箱につき、6パックまで収納できます。
- ※他の冷凍食品と同梱できます。
- ※状況によりデザインが異なる場合がございます。
- ※送料は全国一律 800 円です。
- ※1つの配送先につき10,000円以上のお買い上げで送料無料!

■ 「8TH SEA OYSTER」について



当社では、日本全国の生産者の方が丹精込めて育てた牡蠣を、年間を通じてご提供しています。産地から出荷された牡蠣は一旦すべて、富山県入善町にある自社の浄化センターへ運ばれ、海洋深層水を使った特許技術（特許番号第6240037号）で、48時間以上かけて浄化し、安全・安心な「8TH SEA OYSTER1.0」として提供しています。

さらに、沖縄県久米島で研究開発している海洋深層水による牡蠣の完全陸上養殖に、昨年世界で初めて成功※1し、ノロウイルスフリーの“あたらないカキ”※2「8TH SEA OYSTER2.0」が誕生しました。現在、量産化に向けて準備を進めています。

※1 海洋深層水を活用した牡蠣の完全陸上養殖、及び、完全陸上養殖によって成貝まで生育したことが世界初。
※2 “あたらないカキ”とは、人に害を与えるウイルス、細菌類、貝毒などの病因を含まない海洋深層水を使用した、完全陸上養殖の環境下で生育された牡蠣で、喫食者の体調・免疫反応による体調変化は除外。外部検査機関におけるノロウイルス検査実施済み。

[詳細プレスリリースはこちら](#)

https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster

■安全のこだわりポイント

1) 海域の厳選

全国の海域リスクを考慮し、産地の厳選および入荷時期の精査を実施します。

2) 産地の厳選（産地一次検査）

厚生労働省が定める生食用カキの規格基準をクリアした牡蠣のみ入荷します。

3) 海洋深層水での浄化

人体に害を与える細菌やウイルスが存在しないきれいな海洋深層水のかげ流し水槽で、48時間以上牡蠣を浄化することで、ほぼ無菌の牡蠣になります。

4) 厳しい自社基準の堅守

厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

5) 徹底された店舗衛生管理

ご家族を含む従業員の体調管理・サポート実施、また社内衛生チェックおよび外部衛生調査機関による定期的衛生調査による衛生の維持、向上に取り組んでいます。

■ゼネラル・オイスターについて



2000年創業、2016年より株式会社ゼネラル・オイスターへ商号変更。「オイスターの未来を創り、食文化の進歩発展に貢献する」という企業理念のもと、牡蠣を主体とするレストラン・オイスターバーを経営する直営店舗事業と、安全性の高い牡蠣を安定供給する卸売事業、安全性の原点となる種苗生産・養殖事業を展開しています。全国に27店舗（2024年3月11日現在、FC店含む）のオイスターバーを展開し、陸上養殖実験施設（沖縄県）、浄化施設（富山県）、加工工場（岩手県）等で事業を推進。牡蠣ビジネスの6次産業化を確立し、一貫して安全性の高い高品質の牡蠣を提供しています。さらに、“完全ウイルスフリーの牡蠣”の開発にも取り組み、

未来の牡蠣、先端をいく安全性を追究し続けています。

【会社概要】

社名：株式会社ゼネラル・オイスター

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 JRE茅場町二丁目ビル7階

事業内容：飲食事業、卸事業、加工事業、ヴィレッジ事業、陸上養殖、種苗事業など、牡蠣の六次産業化事業を中心とした企業グループの企画・管理・運営

設立：2000年4月3日

URL：(会社) <https://www.g-oyster.com/>

(店舗) <https://www.oysterbar.co.jp/>

本件のお問合せ先

株式会社ゼネラル・オイスター 広報担当 大城

TEL 03-6849-2812 携帯 070-4566-3270 mail press@g-oyster.com