

日本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
メインブランド「8TH SEA OYSTER Bar」神奈川初出店
『8TH SEA OYSTER Bar 横浜モアーズ店』
4月25日（木）オープン

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、4月25日（木）にリニューアルオープンする「横浜モアーズ」の9階レストランフロアに『8TH SEA OYSTER Bar 横浜モアーズ店』をオープンいたします。



牡蠣の6次産業化を進めるゼネラル・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※1、『エイスシーオイスター 1.0』として年間約600万個以上販売しています。

『8TH SEA OYSTER Bar』神奈川初出店

この度、横浜モアーズ9階レストランフロアに、『8TH SEA OYSTER Bar 横浜モアーズ店』をオープンいたします。安心安全な「8TH SEA OYSTER 1.0」をはじめ、様々な牡蠣料理やシーフード料理を、白黒を基調とした、シックで落ち着いた雰囲気の内でお楽しみいただけます。

横浜駅西口からすぐのロケーションで、近隣で働く方のランチや仕事帰りの仲間や知人との会食、接待など、週末は、デートや記念日のお食事、女子会などにご利用いただけます。

また、オープンを記念し、4月23日（火）～5月31日（金）までの期間限定で、お得な「オープン記念メニュー」をご提供。真牡蠣プレートが半額になる他、オリジナルワイン「CACCCI（カッキー）」のボトルセットを特別価格でお楽しみいただけます。

今後も、主軸ブランドとなる「8TH SEA OYSTER」の出店を加速し、「8TH SEA OYSTER」を通して牡蠣の美味しさと魅力を発信してまいります。

※1現在、富山県入善町の海洋深層水取水施設における海水温上昇の影響により、従来同様の海洋深層水配管から取水されている海洋深層水を、紫外線殺菌装置により殺菌した後にカキ浄化海水として使用しています。（一部殺菌後に循環使用）

■店舗概要

店名：8TH SEA OYSTER Bar 横浜モアーズ店
住所：神奈川県横浜市西区南幸1-3-1 横浜モアーズ9階
電話番号：045-548-9775
営業時間：ランチ 11:00～15:30 (L.O. 15:00)
 ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00)
席数：45席 / 31坪
店休日：なし (施設に準ずる)
URL：<https://www.oysterbar.co.jp/shop/detail.php?sid=HW0017>



■おすすめメニュー



本日の生牡蠣

1ピース 660円
4ピース 2,662円
6ピース 3,982円
8ピース 5,236円
10ピース 6,435円
12ピース 7,062円

特許技術を用いて海洋深層水で浄化した、安心安全の生牡蠣です。年間を通して旬のものをプロの目利きによって選りすぐりの牡蠣を日本全国の産地から仕入れています。産地別の食べ比べもお楽しみ頂けます。

※表示価格は税込です。写真はイメージです。



オイスターカクテル全種盛り合わせ 3,190円

ローストビーフとワサビのオイスターカクテル
 レモンソースとイクラのオイスターカクテル
 魚介とトマトソースのオイスターカクテル
 アボカドとトマトサルサのオイスターカクテル
 フレッシュトマトとハラペーニョのオイスターカクテル



焼き牡蠣全種盛り合わせ 3,300円

ポルチーニとチーズソースの焼き牡蠣
 ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣
 ハーブエッグソースの焼き牡蠣
 ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣
 オマールソースとアスパラの焼き牡蠣
 アボカドとサルサソースの焼き牡蠣



ホットオイスタープレート

各2ピース 2,629円

各3ピース 3,949円

カキフライ
 牡蠣の素焼き
 牡蠣のバターソテー
 牡蠣のチリレモンバターソテー
 牡蠣のワイン蒸し



牡蠣の揚げ出し 柚子の香り

2ピース 979円

牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、柚子皮を添えています。



鮮魚のカルパッチョ〜玉葱のマ

リネとわさびのドレッシング〜

1,199円

わさびで作ったドレッシングと、紅芯大根おろしで仕上げました。玉ねぎのマリネと一緒に召し上がりください。



牡蠣とオリーブペーストのク

ロスティーニ 2枚 649円

ブラックオリーブとアンチョビ、ガーリックのペーストにポイルした牡蠣を加えました。白ワインに合います。

※表示価格は税込です。写真はイメージです。

■おすすめドリンク



**海洋深層水を使用したクラフトビール
8TH SEA OYSTER STOUT 瓶 (330ml) 1,080円**

牡蠣の浄化に使用している「海洋深層水」を、ビールの仕込み水の一部に使用しました。ゼネラル・オイスター創業当時からこだわっているオリジナル黒ビール、アイルランド風の牡蠣エキス入りスタウトビールです。日本のクラフトビールの草分け的存在、世界20か国にクラフトビールを輸出、ふくろうのマークでお馴染みの「常陸野ネストビール」を手がける、茨城県の木内酒造の製造です。

牡蠣のために作られたオリジナルワイン「CACCCI (カッキー)」



ソーヴィニヨン・ブラン 4,059円
爽やかな辛口の白ワイン。
シャルドネ 4,059円
豊かな味わいの白ワインです。
カベルネ・ソーヴィニヨン 4,059円
スパイシーな風味が特長の赤ワイン。
ロゼ 4,059円
フレッシュな味わいのロゼワイン。
各グラス759円、デキャンタ2,970円から
ご用意致します。

※表示価格は税込です。写真はイメージです。

■オープン記念メニュー

新店オープンを記念して、お得な記念メニューをご提供します。



真牡蠣6ピースプレート
通常3,982円 ⇒**半額1,991円**

真牡蠣8ピースプレート
通常5,236円 ⇒**半額2,618円**

真牡蠣6ピースプレート半額×オリジナルハウスワイン《カッキー》ボトルセット
通常8,041円 ⇒**特別価格5,280円**

真牡蠣8ピースプレート半額×オリジナルハウスワイン《カッキー》ボトルセット
通常9,295円 ⇒**特別価格5,830円**

※オリジナルハウスワインは「ソーヴィニヨン・ブラン」、「シャルドネ」より、1本お選びいただけます。
※表示価格は税込です。*写真はイメージです。

※表示価格は税込です。写真はイメージです。

■「8TH SEA OYSTER」とは



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。*1

さらに、2014年から沖縄県久米島で研究を進めていた、海洋深層水を使った牡蠣の完全陸上養殖に昨年夏、世界で初めて成功*2し、ノロウイルスフリーの"あたらないカキ"*3『エイスシーオイスター2.0』が誕生しました。今後、量産化と市場での販売に向けて準備を進めています。

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

「8TH SEA OYSTER1.0」は、当社の牡蠣通販サイト「e-oyster」でも販売を行っています。

<https://e-oyster.jp/>

*1現在、富山県入善町の海洋深層水取水施設における海水温上昇の影響により、従来同様の海洋深層水配管から取水されている海洋深層水を、紫外線殺菌装置により殺菌した後にカキ浄化海水として使用しています。（一部殺菌後に循環使用）

*2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。

*3“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。

■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け流し水槽で、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4月23日現在）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