

独自技術で牡蠣の6次産業化に挑むゼネラル・オイスター 「e-oyster」誕生3周年記念「総額309万円分」お客様還元 キャンペーンを期間限定で8月25日（金）より開催

誰でも使えるクーポン&抽選で当たる1万円クーポンで総額309万円分還元！

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（イーオイスター）」の開設3周年を記念し、総額309（サンキュー）万円分のキャッシュバッククーポンをお客様に配布するキャッシュバックキャンペーンを8月25日（金）から9月24日（日）までの期間限定で開催します。



■安全な牡蠣をお届けするゼネラル・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、『8TH SEA OYSTER Bar』などの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ています。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。

当社は、牡蠣の食中毒感染リスクを払拭すべく、清浄な海洋深層水を確実に牡蠣の体に廻らせる浄化メソッドを確立。富山県入善町の浄化センターで、日本全国から仕入れた牡蠣を、特許技術を用いて海洋深層水で48時間以上浄化しています。海洋深層水を7つの海に次ぐ8番目の海にたとえ、この牡蠣を『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。今夏には、沖縄県久米島で海洋深層水を使った牡蠣の完全陸上養殖に世界で初めて成功※1。ノロウイルスフリーの"あたらないカキ※2『エイスシーオイスター2.0』を発表し、量産化計画を進めています。

■「e-oyster」3周年キャンペーン

2020年8月に誕生した「e-oyster」は、ゼネラル・オイスターグループの生牡蠣通販サイトです。海洋深層水で浄化した安心・安全な牡蠣を唯一購入できるサイトとして、これまでに累計

15,000件を超えるご注文を頂戴し、自宅にいながらオイスターバー気分が味わえると多くの方から好評をいただいております。

この度、「e-oyster」3周年を記念して、これまでのお客様のご愛顧に感謝する、「総額309万円分」お客様還元キャンペーンを8月25日（金）より9月24日（日）まで開催いたします。「e-oyster」でどなたでも利用できる、1,000円OFFと2,000円OFFクーポンをそれぞれ先着1,000名様分配布します。

さらに、8月26日（土）より8月31日（木）まで、「e-oyster」公式X（旧Twitter）アカウントで「フォロー＆リポストキャンペーン」を開催。「e-oyster」公式Xアカウントをフォローした上で、8月26日（土）0時に投稿されるキャンペーン投稿をリポストいただいた方の中から抽選で9名様に、「e-oyster」で使える10,000円OFFクーポンをプレゼントいたします。1,000円OFFと2,000円OFFクーポンと合わせて、総額309（サンキュー）万円分をお客様に還元します。

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取り組んで参ります。

※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。

■「サンキュー」キャンペーン概要

期間：2023年8月25日（金）～9月24日（日）23:59

内容：「e-oyster」公式通販サイト（<https://e-oyster.jp/>）及び「e-oyster」公式Xアカウント（https://twitter.com/e_oyster）で誰でも使える1,000円OFFと2,000円OFFクーポンを、それぞれ先着1,000名様分配布



1,000円キャッシュバッククーポン

（先着1,000名様）

クーポンコード 【3THOYST1000】

最低利用金額4,000円以上 ※送料除く



2,000円キャッシュバッククーポン

（先着1,000名様）

クーポンコード 【3THOYST2000】

最低利用金額8,000円以上 ※送料除く

※価格は税込です。
※写真はイメージです。

■フォロー&リポストキャンペーン概要

期間：2023年8月26日（土）～8月31日（木） 23:59

内容：

「e-oyster」公式Xアカウント (https://twitter.com/e_oyster) をフォローし、8月26日0時に投稿されるキャンペーン投稿をリポストいただいた方の中から、抽選で9名様に「e-oyster」で使える10,000円キャッシュバッククーポンをプレゼント。

■「e-oyster」について

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を一旦すべて、富山県入善町にある自社の浄化センターへ運び、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。安全・安心な「8TH SEA OYSTER1.0」としてご提供しています。牡蠣の美味しさに、さらに、安心を加えてお届けします。当グループが運営する「8TH SEA OYSTER Bar」と同品質の高クオリティの生牡蠣をご自宅でも気軽にお楽しみいただけます。

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

■「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。

さらに、沖縄県久米島で海洋深層水による牡蠣の完全陸上養殖にも成功し、今夏、ノロウイルスフリーの牡蠣『エイスシーオイスター2.0』を発表。今後、量産化計画を進めて参ります。

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け流し水槽で、2日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しました。「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26店舗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、確実な安全性を追求し続けています。

■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

U R L：（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・薄井

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