

報道関係者各位

2021年11月22日
株式会社 ゼネラル・オイスター

新ブランド 8th sea oyster 2021年11月23日「牡蠣の日」デビュー
世界初の牡蠣の完全陸上養殖も来年お披露目予定！

日本最大級^{*1}のオイスターバーチェーンであ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、以下「ゼネラル・オイスター」）は、11月23日より、自社で取り扱う生牡蠣を「8th sea oyster」としてリブランドします。※1：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より

■新ブランド『8th sea oyster』（エイスシーオイスター）の誕生

世界七大陸のどの海域でもつくりだせない牡蠣の理想の環境を独自に創出し、清浄な海洋深層水によって浄化する方法と、陸上養殖する方法を開発しました。

それが第8の海である、海洋深層水から生まれた「エイスシーオイスター」。

8TH SEA OYSTER

8TH
SEA OYSTER
1.0

<富山・入善メソッド>

富山県・入善町の海洋深層水かきセンターでは、2014年7月より浄化センターを設立。特許技術を用いて海洋深層水による牡蠣の浄化を行ってまいりました。年間約600万個以上の殻付きの活牡蠣を浄化しています。日本全国はもとより、海外から輸入した牡蠣も海洋深層水で48時間以上かけて浄化しています。



8TH SEA OYSTER 2.0

<沖縄・久米島メソッド>

沖縄県・久米島町にあるジーオー・ファームでは、2014年1月より世界初となる牡蠣の陸上養殖について実証実験に取り組んでいました。

いよいよ、2022年ローンチの目途が立ちました。世界初のウイルスフリー※牡蠣の誕生です。サステナブルな生産体制で、人に寄り添い未来を歩む新時代の牡蠣です。順調に生育が進めば、2022年春から夏にかけて数千個程度のお披露目を予定しています。



※人体に影響を与える細菌やウイルスが存在しない海洋深層水を使用した養殖のため。

8TH SEA OYSTER 監修：（公社）日本水産資源保護協会会長、東京大学名誉教授 高橋正征、
東京大学大学院農学生命科学研究科 特任准教授 博士（農学） 倉橋みどり

【11月23日は牡蠣の日】

「勤労感謝の日」は、古くは新嘗祭（にいなめさい）として収穫に感謝する日であり、現在は「勤労を尊び、生産を祝い、国民互いに感謝し合う」日です。この日にグリコーゲンをはじめとする栄養豊富な牡蠣を多くの人に食べていただき、日頃の勤労の疲れをいやしていただきたいという思いから、2004年に全国漁業協同組合連合会が制定いたしました。

【会社概要】

株式会社ゼネラル・オイスターは2000年に株式会社ヒューマンウェブとして創業し、2015年3月19日東証マザーズ市場へ上場しました。2016年4月1日より、現社名へ商号変更し持株会社体制へ移行しました。全国に25店舗のオイスターバーを展開、養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化を推進しています。

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 共同ビル7階

設立：2000年4月3日

URL：（会社）<https://www.g-oyster.com/> （店舗）<https://www.oysterbar.co.jp/>

サイト運営会社：株式会社海洋深層水かきセンター

代表者：取締役社長 津久井研悟

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ゼネラル・オイスター 広報 高瀬

携帯：090-1202-6488 / TEL：03-6667-6606 / FAX：03-6667-6607

E-mail：takase.mayu@g-oyster.com