

**JR名古屋駅直結 JRゲートタワー「ゲートタワープラザ レストラン街」13階へ出店
新ブランド「8TH SEA OYSTER Bar」6/11 NEW オープン!
生牡蠣を中心としたシーフード料理をご提供**

日本最大級*のオイスタ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、2022年6月11日(土)に名古屋駅直結JRゲートタワーの「ゲートタワープラザ レストラン街」13階に、新ブランド「8TH SEA OYSTER Bar(エイ スー オイスターバー)」をオープンします。※富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

「8TH SEA OYSTER Bar(エイ スー オイスターバー)」は、特許技術を用いて海洋深層水で浄化した生牡蠣「8TH SEA OYSTER」をお愉しみいただくフラッグシップ店舗として開発いたしました。「8TH SEA OYSTER」をはじめ、各種牡蠣料理やシーフードを使った料理をご提供いたします。



【おすすめメニュー】

(左)オイスターカクテル全種盛り合わせ 2,780円(税込 3,058円)

8TH SEA OYSTERを存分に楽しめる、生牡蠣に特製ソースを合わせました。(写真上から)

・「トマト オクラ ハラペーニョのオイスターカクテル」

甘酸っぱいフレッシュなトマトにオクラの食感が加わり、ハラペーニョの辛味がアクセントに。

・「魚と葱塩ソースのオイスターカクテル」

少し和風な葱塩ソース。シンプルな塩味ながらも魚と生牡蠣にぴったりマッチ。

・「ローストビーフとわさびのオイスターカクテル」

牛肉×牡蠣、鉄板のコンビネーション。お肉と牡蠣の旨味のハーモニーに、ピリリとわさびの香り。

・「サワークリームソースとイクラのオイスターカクテル」

クリーミーなサワークリームにレモンの酸味がさわやかに牡蠣をくるんで。イクラのプチプチ食感も楽しい。

・「漬け牡蠣とすだちのオイスターカクテル」

牡蠣醤油などで、ツケにした生牡蠣。ほろ苦いすだちの香りを添えてさっぱりと。

(右)牡蠣と季節野菜のカルパッチョ ～生ハムとピネガーソース～ 1,090円(税込 1,199円)

軽くボイルした生牡蠣と、季節の野菜をカルパッチョに。ほんの少し加熱した牡蠣は、生とはまた違う食感と味わい。生ハムとピネガーソースがよく合います。

【オープニングフェア】 開催期間:6月11日(土)～7月10日(日)ランチ、ディナー共に開催

生牡蠣単品や、お酒と楽しむマリージュセットなど、お得なフェアを7/10(日)まで毎日、ランチ・ディナーともに開催します。

▶生牡蠣8ピースプレート 特別価格 2,980円(税込 3,289円)

▶スパークリングワイン(カンタービレ トワイライト スブマンテ ブリュット)ボトル 特別価格 2,890 円(税込 3,179 円)

▶オープン記念マリアージュセット 1,580 円(税込 1,738 円)

生牡蠣 2 ピース、前菜 1 品、ドリンク 1 杯のお得なセット(オプションで焼牡蠣、カキフライもセット可)。



【ブランド コンセプト】

海洋深層水で浄化した生牡蠣「8TH SEA OYSTER」をお楽しみいただくフラッグシップ 1 号店です。

世界 7 大洋のどこにもなかった海、それが「第 8 の海」である「海洋深層水」。地球上の海水の 95% 以上を占めると言われている豊富な海洋資源です。海洋深層水は人体に害のある菌やウイルスがほとんどいないため清浄性が高く、低温で、ミネラルが豊富なのが特徴です。自然の恵みを最大限に生かしました。

全国の産地から出荷された牡蠣は全て、特許技術を用いて富山県入善町のセンターにて浄化。富山湾から取水した海洋深層水に 48 時間以上つけることで、より安全に仕上げってから各店舗へ発送しています。



【8TH SEA OYSTER STOUT】

世界 7 大洋のどこにもなかった海、それが「第 8 の海」である「海洋深層水」。牡蠣の浄化につかっているこの海水を、ビールの一部仕込み水に使用しました。

ゼネラル・オイスター創業当時の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、茨城県の本内酒造の製造です。

▶アイス シー オイスタースタウト 瓶(330ml) 980 円(税込 1,078 円)



【店舗情報】

- ▶店名: 8TH SEA OYSTER Bar(アイス シー オイスターバー)
- ▶住所: 愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-3 ゲートタワープラザ レストラン街 13 階
- ▶営業時間:
平日 11:00~15:30(ラストオーダー15:00)、17:00~23:00(ラストオーダー22:00)
土日祝 11:00~16:00(ラストオーダー15:30)、17:00~23:00(ラストオーダー22:00)
- ▶席 数: 32 席 (テーブル 32 席 / 20 坪)
- ▶店 休 日: 年中無休

【店舗イメージ】

外観は、清潔感溢れる「白」のレンガ地。8TH SEA OYSTER の世界観をそのままに、モノトーンを基調としました。店内は木目調でシックで温かな雰囲気が落ち着く空間です。

【8TH SEA OYSTERとは?】

ゼネラル・オイスターが特許技術を用いて、海洋深層水で浄化した生牡蠣のブランド名称です。

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48時間以上浄化

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時間以上かけて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(出荷前の自社二次検査)

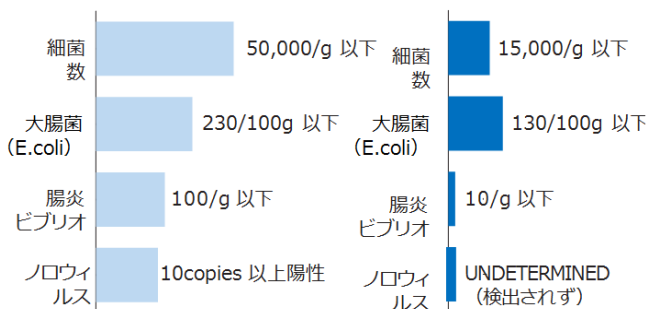
厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

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。

厚生労働省の規格基準

弊社の安全基準



厚生労働省が定めた食品衛生法規格基準「生食用牡蠣規格基準」より

【ゼネラル・オイスターについて】

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。

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

設立：2000年4月3日

URL：<http://www.oysterbar.co.jp/>

<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