

「8TH SEA OYSTER Bar」2店舗目、東京エリアに登場! オイスターテーブル銀座コリドー店が、9/26(月)リニューアルオープン!

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9月26日(月)に、東京・銀座コリドー街の店舗を「8TH SEA OYSTER Bar(イス シー オイスターバー)」としてリニューアルオープンいたします。新ブランドとしては2店舗目、東京エリアには初登場です。※富士経済「外食産業マーケティング便覧 2014」より

「8TH SEA OYSTER Bar(イス シー 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。2022年6月に愛知・名古屋ゲートタワーに出店して以来、2店舗目の出店となります。「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。



【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。店内は木目調で温かみのある雰囲気です。

【おすすめメニュー】

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。(写真左から)

・「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。

・「サーワクリームソースとイクラのオイスターカクテル」

クリーミーなサーワ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。



【オープニングフェア】開催期間:9月26日(月)~10月10日(月)ランチ、ディナー共に開催

・リニューアルオープン記念 15ピースセット 3,980円(税込 4,378円)

生牡蠣、焼き牡蠣、蒸し牡蠣、牡蠣フライ、牡蠣の揚げ出し、人気の牡蠣メニューを存分に、お得に楽しめる特別セットです。

セット内容: 生牡蠣 4 ピース、焼き牡蠣 5 種類(トリュフタルタルソース、ホワイトソースとほうれん草、トマトソースとチーズ、ウニと牡蠣醤油、ガーリックバターと香草パン粉)、蒸し牡蠣 2 ピース、牡蠣フライ 2 ピース、牡蠣の揚げだしすだち添え 2 ピース



【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」をお愉しみいただく新ブランドの 2 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)銀座コリドー店

▶住所: 東京都中央区銀座7-2 銀座コリドー108

▶営業時間:

平日 11:30~15:30(ラストオーダー15:00)、17:00~22:00(ラストオーダー21:00)

土日祝 11:30~16:00(ラストオーダー15:30)、17:00~22:00(ラストオーダー21:00)

▶席数: 36 席 (カウンター10 席、テーブル 26 席)

▶店休日: 不定休

【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)

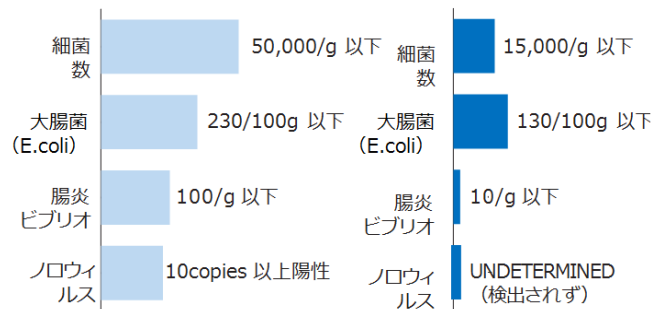
厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

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

U R L :<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