

## 日本最大級のオイスターバーチェーン運営のゼネラル・オイスター 牡蠣専門通販サイト「e-oyster」で『牡蠣福袋2023』を 12月22日（木）17時～1月15日（日）まで期間限定発売 年末年始もお届け！新年は殻付き牡蠣の“牡蠣初め”で福が来る

日本最大級※1のオイスターバーチェーンを手掛け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）の子会社である株式会社海洋深層水かきセンター（本社：東京都中央区、代表取締役：吉田秀則、取締役社長：津久井研悟）は、牡蠣通販サイト「e-oyster（イーオイスター）」にて、12月22日（木）17時より『牡蠣福袋2023』を期間限定で販売いたします。<https://e-oyster.jp/>



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運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。牡蠣ビジネスの六次産業化を確立し、一貫して安全性の高い高品質の牡蠣を提供しています。

この度、毎年、年末年始の恒例イベントとして開催し、多くの牡蠣ファンの方から好評いただいている「生牡蠣の福袋」を、牡蠣通販サイト「e-oyster」にて、12月22日（木）より販売を開始いたします。日頃のご愛顧頂いているお客様に感謝の気持ちを込めて、最大100個の殻付き生牡蠣を特別価格でご提供します。厳しい寒さが続く冬は、牡蠣に栄養素のグリコーゲンがしっかりと蓄えられ、身はふっくらとし、牡蠣のうまみを存分にお楽しみいただける、今がまさに旬の真牡蠣を、日本の牡蠣銘産地の中から2産地をバイヤーが厳選してお届けします。産地別に食べ比べをお楽しみ頂けます。また、牡蠣とのペアリングが楽しめるオリジナルの「牡蠣のためのお酒」として、ワイン、日本酒、ビール、スパークリングワインを1本あたり700円割引を最大2本1,400円割引の特別価格で提供するオプションサービスもございます。年末年始のご家族や友人のお集まりの機会に、生牡蠣や牡蠣料理で豪華におもてなしするのにぴったりです。

今後もゼネラル・オイスターグループでは、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：富士経済「外食産業マーケティング便覧2016」より



■販売概要

イベント名：牡蠣福袋2023

販売期間：2022年12月22日（木）17:00～2023年1月15日（日）23:59

販売場所：e-oyster <https://e-oyster.jp/>

販売商品：4種類の福袋を数量限定でご用意します。



生牡蠣16個セット  
真牡蠣2産地8個ずつ食べ比べ 5,000円  
(※7,200円相当)



生牡蠣36個セット  
真牡蠣2産地18個ずつ食べ比べ 10,000円  
(※14,700円相当)

※表示価格は税込・送料込みです。



生牡蠣64個セット  
真牡蠣2産地32個ずつ食べ比べ 15,000円  
(※25,200円相当)



生牡蠣100個セット  
真牡蠣2産地50個ずつ食べ比べ 20,000円  
(※38,700円相当)

※表示価格は税込・送料込みです。

#### オプションサービス

1本あたり最大700円割引の「牡蠣のためのお酒」を4本まで送料無料でお届けします。ワイン、日本酒、ビール（3本セット）、スパークリングワインの中からお送りします。

#### 付属品：軍手・牡蠣の殻剥き専用ナイフ・牡蠣の剥き方説明書

- ※年末年始も通常通り商品をお届けいたします。
- ※冬季期間中は運送会社の荷物量増加や積雪による凍結等の影響により、配達遅延の可能性が高まります。お集まりの際などは前日着での配送設定をおすすめします。
- ※牡蠣の産地は指定できません。専属バイヤーが季節の真牡蠣を厳選してお届けいたします。
- ※お酒の種類は指定できません。ワイン、日本酒、ビール3本、スパークリングワインの中からお届けします。
- ※●●円相当とは、牡蠣1個375円と送料を含めた換算となります。
- ※上記の内容は予告なく変更・終了する場合がございます。予めご了承ください。
- ※商品の性質上、配送手配後のお客様のご都合でのキャンセルは基本的にお受けできません。
- ※酒類の購入には、年齢制限があります。20歳未満の購入や飲酒は法律で禁止されています。
- ※画像は全てイメージです。

## ■「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、約2日間かけて浄化し、安全・安心な「8TH SEA OYSTER」として提供しています。牡蠣の美味しさに、更なる安心を加えてお届けします。当グループが運営するレストラン「ガンボ&オイスターバー」をはじめとする25店舗では、年間約100万人のお客様にご来店いただいております。また、全国600店舗の飲食店やホテルで当グループの牡蠣をお取り扱いいただいております。お店と同品質の高クオリティの生牡蠣をご自宅で気軽にお楽しみいただけます。

「8TH SEA OYSTER」について詳細はこちら [https://e-oyster.jp/news/8th\\_sea\\_oyster](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。

## ■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、また養殖や加工事業など牡蠣ビジネスの六次産業化の推進に努めています。

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 JRE茅場町二丁目ビル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

社名：株式会社海洋深層水かきセンター

代表者：代表取締役 吉田秀則、取締役社長 津久井研悟

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

URL：<https://e-oyster.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・高橋

TEL 03-6849-2812 大城携帯 070-4566-3270 mail [pr@g-oyster.com](mailto:pr@g-oyster.com)