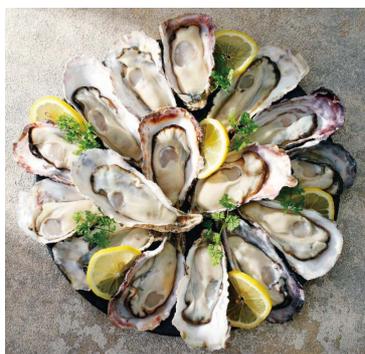


**特許技術で開発！海洋深層水で浄化した安心安全な牡蠣を提供**  
**日本最大級のオイスターバーチェーン※のゼネラル・オイスター**  
**『8TH SEA OYSTER Bar パルコヤ上野店』**  
**5月12日（金）オープン**

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、『8TH SEA OYSTER Bar パルコヤ上野店』を5月12日（金）に、同ブランドの4店舗目としてオープンいたします。

**8<sup>TH</sup> SEA OYSTER**  
Bar



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25店舗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。4月からは、「8TH SEA OYSTER」ブランドの牡蠣成分が入った栄養サプリメント、『エイスシー オイスター サプリメント』の販売を開始するなど、牡蠣の美味しさと魅力を発信する取り組みを行っています。

その取り組みのひとつとして、特許技術を用いて海洋深層水で浄化した牡蠣「8TH SEA OYSTER」の販売があります。一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌海水が用いられますが、当社では自然の力にこだわり、全国から仕入れた牡蠣を富山湾の清浄な海洋深層水で48時間以上浄化し「8TH SEA OYSTER」として販売しています。海洋深層水を用いることで、ミネラル分が高くなり、鮮度を長く保つことが見出されています。

この度、特許技術で浄化し、安心安全にお楽しみ頂ける「8TH SEA OYSTER」をより多くの方に知っていただくため名古屋、銀座コリドー、水戸に続き『8TH SEA OYSTER Bar』ブランドの4号店目としてパルコヤ上野店をオープンします。「8TH SEA OYSTER」をはじめさまざまな牡蠣料理やシーフード料理を提供いたします。店内は明るいライティングと木目調のカジュアルな雰囲気、モロツカンタイルが異国の街中のバル気分を演出する空間です。

オープンを記念して、5月12日（金）～5月31日（水）までの期間限定で、「真牡蠣プレート」（生牡蠣）6ピースと8ピースを半額で提供。また、「真牡蠣プレート」と牡蠣に合わせて作ったオリジナルワイン「CACCCI（カッキー）」ボトルとのセットを特別価格で提供致します。

今後も当社では、オイスターバーの軸ブランドとなる『8TH SEA OYSTER Bar』の新店を加速し、「8TH SEA OYSTER」を通して牡蠣の美味しさと魅力を発信して参ります。

※富士経済「外食産業マーケティング便覧2022」より

■店舗概要

店名：8TH SEA OYSTER Bar (エイズシー オイスターバー) パルコヤ上野店

住所：東京都台東区上野3丁目24-6 パルコヤ上野店6階

電話：03-3834-3606

営業時間：ランチ 11:00~15:30 (LO.15:00) 、ディナー 17:00~23:00 (LO.22:00)

※当面の間、22:00閉店 (LO.21:00) とさせていただきます。

店舗規模：28席 (カウンター8席) / 20坪

店休日：不定休 (施設に準ずる)



■おすすめメニュー



本日の生牡蠣

4ピース 2,552円

6ピース 3,762円

8ピース 4,928円

10ピース 6,028円

12ピース 6,589円

特許技術を用いて海洋深層水で浄化した、安心安全の生牡蠣です。年間を通して旬のものをプロの目利きによって選りすぐりの牡蠣を日本全国の産地から仕入れています。産地別の食べ比べもお楽しみ頂けます。

※表示価格は税込です。写真はイメージです。



**オイスターカクテル全種盛り合わせ 3,058円**

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

魚と葱塩ソースのオイスターカクテル

ローストビーフとわさびのオイスターカクテル

サワークリームソースとイクラのオイスターカクテル

漬け牡蠣とすだちのオイスターカクテル



**焼き牡蠣全種盛り合わせ 2,618円**

写真左から

トリュフタルタルソースの焼き牡蠣

ホワイトソースとほうれん草の焼き牡蠣

トマトソースとチーズの焼き牡蠣

ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣

ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣



**ホットオイスタープレート**

各2ピース 2,519円

各3ピース 3,784円

ガーリックバターソースと香草パン粉焼き

バターソテー

カキフライ



**牡蠣の揚げ出し スダチ添え  
2ピース979円**

牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、酢橘を添えています。



**牡蠣と季節野菜のカルパッチョ〜生ハムとビネガーソース〜 1,199円**

軽くボイルした生牡蠣と季節の野菜のカルパッチョです。



**牡蠣の炭火焼き風 979円**

地鶏の炭火焼をオイスターバー風  
にアレンジ。冷たいビールと合  
います。

※表示価格は税込です。写真はイメージです。

## ■おすすめドリンク



### 海洋深層水を使用したクラフトビール 8TH SEA OYSTER STOUT 瓶 (330ml) 1,078円

牡蠣の浄化に使用している「海洋深層水」を、ビールの仕込み水の一部に使用しました。ゼネラル・オイスター創業当時からこだわっている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、茨城県の木内酒造の製造です。

S

## 牡蠣のために作られたオリジナルワイン「CACCCI (カッキー)」



### ソーヴィニヨン・ブラン 3,839円

爽やかな辛口の白ワイン。

### シャルドネ 3,839円

豊かな味わいの白ワインです。

### カベルネ・ソーヴィニヨン 3,839円

スパイシーな風味が特長の赤ワイン。

### ロゼ 3,949円

フレッシュな味わいのロゼワイン。

各グラス726円、デキャンタ2,673円からご用意致します。

## ■オープニングキャンペーン

オープンを記念して、期間限定で「真牡蠣プレート」を半額で提供します。さらに、オリジナルワインボトルとのお得な特別セットを限定販売致します。

**実施期間：2023年5月12日（金）～5月31日（水）の全時間帯**

**実施店舗：8TH SEA OYSTER Bar パルコヤ上野店**

実施内容：

**真牡蠣プレート半額で提供**

「真牡蠣 6ピースプレート」 通常 3,762円 ⇒ **1,881円**

「真牡蠣 8ピースプレート」 通常 4,928円 ⇒ **2,464円**

**真牡蠣×CACCCIボトルセットを特別価格で提供**

「真牡蠣 6ピースプレート」×CACCCI (カッキー) ボトルセット 通常 7,601円 ⇒ **4,950円**

「真牡蠣 8ピースプレート」×CACCCI (カッキー) ボトルセット 通常 8,765円 ⇒ **5,500円**

CACCCIはソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネからお選びいただけます。

※表示価格は税込です。メニューは予告なく変更する場合があります。

## ■「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 OYSTER」として提供しています。

[https://e-oyster.jp/news/8th\\_sea\\_oyster](https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster)

「8TH SEA OYSTER」は、当社の牡蠣通販サイト「e-oyster」でも販売を行っています。

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

## ■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、48時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。「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25店舗（2023年4月20日現在）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、未来の牡蠣、先端をいく安全性を追究し続けています。

### 【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  
設立：2000年4月3日  
URL：(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  
TEL 03-6849-2812 携帯 070-4566-3270 mail [press@g-oyster.com](mailto:press@g-oyster.com)