

**一気通貫で牡蠣の6次産業化に挑むゼネラル・オイスターが開発
 牡蠣の栄養成分でアンチエイジングを訴求するサプリ
 『エイスシー オイスター サプリメント』 5月16日(火)発売
 サブスクサービスも同時発売 初回購入は25%OFF**

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、東北大学 農学研究科農芸化学専攻の白川仁教授の学術指導により、牡蠣成分由来の栄養機能食品サプリメント『エイスシー オイスター サプリメント』を開発し、5月16日（火）より公式通販サイト「e-oyster（イーオイスター）」にて単品・サブスクリプションともに販売を開始いたします。

日本最大級のオイスターバーチェーン運営のゼネラル・オイスターが開発した牡蠣サプリ

エイスシー オイスター サプリメント

8TH SEA OYSTER Supplement

お得な定期コース

通常	3,980 <small>(税込)</small> 円	25% OFF
初回	2,980<small>(税込)</small>円	
2回目以降	3,582 <small>(税込)</small> 円	10% OFF



※毎月お届けする定期コースです。年間合計金額は42,382円（税込）です。
 ※ご解約は、次回お届け予定日の10日前までにご連絡ください。

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。

当社として初のサプリメントを開発・販売

この度、当社は初めて牡蠣成分が入った栄養サプリメントを開発し、『エイスシー オイスター サプリメント』として販売いたします。牡蠣のスペシャリストとして新たな社会貢献に挑戦し、東北大学農学研究科農芸化学専攻教授で栄養化学、分子生物学を専門とする白川仁教授に亜鉛とビタミンDの含有量について学術指導を受け、商品化いたしました。

亜鉛とビタミンDで叶えるアンチエイジング

栄養豊富なエナジーフードである牡蠣は、新陳代謝を助け、皮膚や髪健康、二日酔いや寝起きの悩みの解消、産後の体調改善などに効果があると言われる「亜鉛」を多く含んでいます。2粒で牡蠣4個分の亜鉛が含まれています。この優れた亜鉛成分をはじめとする牡蠣の栄養分に、現代人に不足しがちなため厚生労働省も摂取を推奨する「ビタミンD」を加えました。健康と美しさを維持するアンチエイジング効果を訴求した、美容や健康に対する意



識が高い30代～50代の女性をターゲットとするサプリメントです。牡蠣が苦手な方もご利用いただけるように糖衣コーティングした、海と美しさを想起させる淡いブルーの錠剤です。

海洋深層水を使った「8TH SEA OYSTER」ブランドのサプリメントが誕生

『エイスシー オイスター サプリメント』は、海洋深層水を使った当社の特許技術（特許番号第6240037号）による「8TH SEA OYSTER」ブランドの商品です。富山県入善（にゅうぜん）の濃縮深層水を使用し、牡蠣と海洋水のミネラルバランスを活かしたアンチエイジング効果を導きました。さらに、新型コロナウイルスなどの影響で注目が高まっている免疫力向上に重要だとされるビタミンDを追加し、亜鉛とビタミンDを食品機能表示した商品設計を実現しました。亜鉛もビタミンDも、通常の食事のみでは1日の摂取目安に対して不足している人が多い栄養成分であり、不足を補うことにより体のミネラルバランスを整え、健康と美しさの維持を追求します。

未利用資源である海洋深層水の活用とSDGsへの貢献は継続し、次回生産分からの商品は沖縄県久米島の海洋深層水を使用する予定です。

先行モニターからも高い評価、サブスク利用がおすすめ

一般発売前のモニターキャンペーンで1日2錠を2週間程度服用していただいた約200名の方からは、「免疫力のアップを感じた」「肌荒れの改善を感じた」「睡眠の質の改善を感じた」などの感想が寄せられ、多くの方から高評価をいただきました。効果を実感していただくため、サブスクリプションのご利用をおすすめします。初回は25%OFFの2,980円（税込）、2回目以降は10%OFFの3,582円（税込）で販売いたします。

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。

■商品概要

品名：エイスシー オイスター サプリメント

名称：亜鉛、ビタミンD含有加工食品

原材料：

牡蠣エキス粉末(牡蠣、デキストリン) (国内製造)、ショ糖、酵母(亜鉛含有)、デキストリン、濃縮海洋深層水/炭酸カルシウム、微結晶セルロース、糊料(アラビアガム、メチルセルロース)、ゼラチン(豚由来)、グリセリン脂肪酸エステル、セラック、トレハロース、着色料(スピルリナ色素)、カルナウバロウ、クエン酸ナトリウム、ビタミンD



栄養機能食品：

亜鉛/亜鉛は、味覚を正常に保つのに、必要な栄養素で、皮膚や粘膜の健康維持を助け、たんぱく質・核酸の代謝に関与して、健康の維持に役立つ栄養素です。ビタミンD/ビタミンDは、腸管でのカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。

摂取方法：1日当たり2粒を目安に、お召し上がりください。

内容量：60粒/個

販売開始日：2023年5月16日（火）

販売場所：公式通販サイト「e-oyster」 <https://e-oyster.jp/>

商品価格：単品 3,980円/個（税込）・別途送料

サブスクリプション 3,582円（税込）/月・別途送料
初回は2,980円（税込）で販売します。

URL：<https://e-oyster.jp/news/8thseasupple>

■学術指導者について

農学博士 東北大学農学研究科農芸化学専攻教授

白川 仁（しらかわひとし）氏

専門は栄養科学、分子生物学

1988年東北大学大学院農学研究科博士前期課程修了。東京理科大学基礎工学部助手、米国国立癌研究所博士研究員、東北大学大学院農学研究科助手、助教授、准教授。

2019年より同研究科教授。農学研究科附属食と農免疫国際教育研究センター教員を兼務。台北医学大学客員教授。

■「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、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、さらに安心を加えてお届けします。

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

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しました。「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26店舗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。

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