

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
6月9日「岩牡蠣（ロック）の日」に合わせ
「父の日 真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べセット」を販売開始
YouTube「COCOCOROチャンネル」スペシャルコラボ商品も登場！

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「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」に合わせ、公式通販サイト「e-oyster（イーオイスター）」にて、「父の日 真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べセット」を6月18日（日）までの期間限定で販売いたします。また、YouTube「COCOCOROチャンネル」とのコラボ商品を6月9日（金）より販売します。



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。

当社は、2019年に一般社団法人日本記念日協会より制定した、6月9日（ロック=岩）を「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」として毎年様々な企画を展開しています。

この度、「ゼネラル・オイスターの岩牡蠣の日」に合わせ、「父の日 真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べセット」を牡蠣通販サイト「e-oyster」にて期間限定で販売します。毎年、岩牡蠣と真牡蠣の食べ比べのセットは好評いただいております。今年もお父さんに日頃の感謝を込めて、ご家族などでのホームパーティにおすすめのお得なセットをご用意いたしました。また、見た目のインパクト抜群の超特大の岩牡蠣『椿』も一緒にお楽しみいただける「超特大岩牡蠣付き スペシャルセット」も取り揃えます。

さらに、クッキングYouTuberとして幅広い方に人気を誇る「COCOCOROチャンネル」で「e-oyster」の岩牡蠣を使用したコラボ動画を6月9日（金）19時に公開。併せて、コラボ商品「COCOCOROセット」、「COCOCOROスペシャルセット」の2品を同日に販売を開始します。「COCOCOROスペシャルセット」は、「COCOCOROチャンネル」でも大絶賛された超特大岩牡蠣や岩牡蠣、真牡蠣の計30個セットに加え、オリジナルワイン「CACCCI」の白ワイン1本と、宮城県外にはほぼ流通しない幻の柑橘「へべす」を絞ったストレート果汁「HEBES」（へべす果汁）1本がついてくる贅沢なセットです。

今後もゼネラル・オイスターは、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。

■「父の日 岩牡蠣と真牡蠣の食べ比べセット」概要

販売期間：2023年5月31日（水）17:00～6月18日（日）23:59

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

商品内容：



父の日 真牡蠣と岩牡蠣の食べ比べセット

- 6個セット 岩牡蠣2個+真牡蠣4個 3,800円
- 12個セット 岩牡蠣4個+真牡蠣8個 5,500円
(※6,400円相当)
- 20個セット 岩牡蠣6個+真牡蠣2産地14個 6,900円
(※10,500円相当) ※メルマガ限定
- 26個セット 岩牡蠣8個+真牡蠣18個 9,500円
(※12,350円相当)



超特大岩牡蠣付き スペシャルセット

- 8個セット 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣2個+真牡蠣4個 5,500円 (※5,800円相当)
- 14個セット 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣4個+真牡蠣8個 7,500円 (※8,400円相当)
- 22個セット 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣6個+真牡蠣2産地14個 8,000円
(※12,500円相当) ※メルマガ限定
- 28個セット 超特大岩牡蠣2個+岩牡蠣8個+真牡蠣18個 11,000円 (※14,350円相当)

関連URL：<https://e-oyster.jp/news/fathersday2023>

※ 表示価格は税込・送料込みです。

※ ●●円相当とは真牡蠣1個¥375、岩牡蠣1個¥550、超特大岩牡蠣1個¥1,000と送料を含めた換算となります。

■COCOCOROチャンネルコラボ概要

開催期間：2023年6月9日（金）19時～7月中旬頃

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

商品内容：

岩牡蠣3産地6個
超特大岩牡蠣2個
真牡蠣3産地6個

14個

COCOCOROセット 7,500円

牡蠣14個セット

（岩牡蠣6個＋超特大岩牡蠣2個＋真牡蠣6個）

オプションで牡蠣専用のお酒や HEBES（果汁100%）などが特別価格で



岩牡蠣3産地12個
超特大岩牡蠣3個
真牡蠣3産地15個

30個

COCOCOROスペシャルセット 15,000円

牡蠣30個セット

（岩牡蠣12個＋超特大岩牡蠣3個＋真牡蠣15個）

＋オリジナルワイン「CACCCI」の白ワイン1本

＋HEBES（へべす果汁）1本

＋白ワイン1本

＋HEBES（へべす果汁）1本



※COCOCOROスペシャルセットのオプションはプロ仕様牡蠣ナイフのみになります。

■COCOCOROチャンネルについて



登録者数46万人超えのクッキングエンターテイナー、大西哲也氏が料理レシピを美味しく、詳しく、楽しく、解説する動画を投稿している。

<https://youtube.com/channel/UCBzHLiBZWSn7AmaW0AOAIWg>

※ 表示価格は税込・送料込みです。

■オプションについて

当社オリジナルの牡蠣専用のお酒「CACCCI」

1本1,800円（※黒ビールは3本セット）2本まで送料無料

プロ仕様牡蠣ナイフ（1本）にグレードアップ+1,200円

HEBES（へべす果汁100%）1本 + 600円

■「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、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。牡蠣の美味しさに、さらに、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26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。

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

■「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

■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げ流し水槽で、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。

■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。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・薄井

TEL 03-6849-2812 大城携帯 070-4566-3270 mail press@g-oyster.com