

**世界初"あたらないカキ"完全陸上養殖に成功したゼネラル・オイスター
牡蠣の記念日に「JAPAN OYSTER WEEK」キャンペーン
11/21（火）から開催！「e-oyster」の20%OFFクーポン
LINE友達全員に配布や豪華商品をプレゼント
全国のオイスターバーでも11/23（木）～26日（日）限定で
生牡蠣が半額**

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、通販サイト「e-oyster」でお得なクーポン配布やプレゼントが抽選で当たる「JAPAN OYSTER WEEK」を11月21日（火）～26日（日）まで開催します。また、『8TH SEA OYSTER Bar』など、一部店舗を除く23店で生牡蠣を半額でご提供します。



11月23日は #牡蠣の日
JAPAN OYSTER WEEK

LINE公式アカウント
友だち追加ですぐ使える
20%OFF
利用制限なし
クーポンプレゼント
2023/11/26 23:59 まで

「#カキフライの日」
eOyster

抽選で5名様に
@e.oyster をフォロー＆リポストで
究極の大粒カキフライ2パック
プレゼント
※カキフライの日で当選確率UP!
11/21～11/22

抽選で5名様に
@e.oyster をフォロー＆リポストで
生牡蠣 6産地食べ比べセット
プレゼント
※牡蠣の日で当選確率UP!
11/23～11/26
eOyster

11/21～11/26の間、20%OFF タイムセールや X キャンペーンを実施！
eOyster
by General Oyster group

牡蠣の6次産業化を進めるゼネラル・オイスター

ゼネラル・オイスターグループは、「Everybody oyster」のビジョンのもと、レストラン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、牡蠣ビジネスの6次産業化を確立しています。一般的に牡蠣の浄化には紫外線殺菌した海水が用いられますが、当社は、全国から仕入れた牡蠣を富山湾から汲み上げた清浄な海洋深層水を48時間以上かけ流して浄化（特許技術）し、『エイスシーオイスター 1.0』として年間約600万個以上販売しています。

2014年から沖縄県久米島で研究を進めてきた、海洋深層水を使った牡蠣の完全陸上養殖に今夏、世界で初めて成功※1し、ノロウイルスフリーの"あたらないカキ※2『エイスシーオイスター2.0』が誕生しました。今後、量産化と市場での販売に向けて準備を進めています。

「JAPAN OYSTER WEEK」を開催

牡蠣が美味しくなる11月には、牡蠣に関する記念日が2つあります。「フ（2）ライ（1）」と読む語呂合わせから、11月21日は「カキフライの日」。勤労を尊び、日頃の勤労に感謝する勤労

感謝の日に、栄養豊富な牡蠣で日頃の疲れを癒していただきたいという意味がある、11月23日の「牡蠣の日」です。

この度、この2つの記念日にちなんで、「e-oyster」では「JAPAN OYSTER WEEK」を開催します。

第一弾の「公式LINEお友達登録キャンペーン」は、11月21日（火）～26日（日）の期間、「e-oyster」公式LINEのお友達に「e-oyster」で使える全品20%OFFクーポンを配布。第二弾として、「#カキフライの日キャンペーン」として11月21日（火）～22日（水）、「e-oyster」公式Xアカウントをフォロー＆リポストいただいた方に、国際味覚審査機構（iTi）で2度「優秀味覚賞」を受賞した「究極の大粒カキフライ（2パック）」を抽選で5名様にプレゼント。「#カキフライの日」のハッシュタグを付けてコメント、引用リポストいただくと、更に当選確率がアップします。さらに、第三弾では、「#牡蠣の日キャンペーン」として11月23日（木）～26日（日）に、「e-oyster」公式Xアカウントに21日（火）0時に投稿するポストをリポストしていただいた方に、『真牡蠣6産地食べ比べ 12個セット』とプロ仕様牡蠣ナイフ、宮崎県日向市の"幻の柑橘"「へべす」の果実を丸ごと搾ったストレート100%果汁「HEBES」1本を抽選で5名様にプレゼントします。

また、「JAPAN OYSTER WEEK」にあわせて、『8TH SEA OYSTER Bar』など全国のオイスターバー店舗では、終日、生牡蠣を半額でご提供。全国の銘産地から旬の真牡蠣を取り揃え、店舗でも牡蠣の日を盛り上げていきます。

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。

※1 海洋深層水を活用した牡蠣の完全陸上養殖、及び、完全陸上養殖によって成貝まで生育したことが世界初。
 ※2 "あたらないカキ"とは、人に害を与えるウイルス、細菌類、貝毒などの病因を含まない海洋深層水を使用した、完全陸上養殖の環境下で生育された牡蠣で、喫食者の体調・免疫反応による体調変化は除外。外部検査機関におけるノロウイルス検査実施済み。

あたらない牡蠣の詳細についてのプレスリリースは[こちらから](#)

■「JAPAN OYSTER WEEK」概要



公式LINEお友達登録キャンペーン

期間：

2023年11月21日（火）～26日（日）23:59

「e-oyster」公式LINEへお友達登録いただいた方全員に、「e-oyster」で使える全品20%OFFクーポンコードをお届けします。

※26日（日）までにお友達登録していただく必要があります。

※クーポンの使用期限は2023年11月26日23時59分までです。



#カキフライの日キャンペーン

期間：2023年11月21日（火）～22日（水）23:59

「e-oyster」公式Xアカウントをフォローいただき、2023年11月21日（火）0時にポストされた投稿をリポストしていただいた方、抽選で5名様に『究極の大粒カキフライ（2パック）』をプレゼントします。

「#カキフライの日」をつけてコメントまたは引用リポストいただくとさらに当選確率がアップします。

「e-oyster」公式Xアカウント https://twitter.com/e_oyster



#牡蠣の日キャンペーン

期間：2023年11月23日（木）～26日（日）

23:59

「e-oyster」公式Xアカウントをフォローいただき、2023年11月21日（火）0時にポストされた投稿をリポストしていただいた方、抽選で5名様に『真牡蠣6産地食べ比べ 12個セット』とプロ仕様牡蠣ナイフ、「HEBES」1本をプレゼントします。

「#牡蠣の日」をつけてコメントまたは引用リポストいただくとさらに当選確率がアップしま

す。

「e-oyster」公式Xアカウント https://twitter.com/e_oyster

※「#カキフライの日キャンペーン」、「#牡蠣の日キャンペーン」の応募は、Xアカウントをお持ちの日本国内在住の方に限ります。

※Xアカウントを非公開設定にしている方は応募の対象外です。

※当選通知は、キャンペーン終了後、当選者にのみDMでご連絡します。

ゼネラル・オイスター店舗キャンペーン

■日時：2023年11月23日（木）～26日（日）ランチ・ディナー共に開催

■内容：生牡蠣を半額でご提供します。

■店舗：ゼネラル・オイスターグループ 23店舗

（阪急うめだ本店、天神ソラリア店、入善牡蠣ノ星を除く）

■「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を一旦すべて、富山県入善町にある自社の浄化センターへ運び、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。安全・安心な「8TH SEA OYSTER1.0」としてご提供しています。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「8TH SEA OYSTER Bar」と同品質の高クオリティの生牡蠣をご自宅でも気軽にお楽しみいただけます。

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

■「8TH SEA OYSTER 1.0」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び、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、「8TH SEA OYSTER1.0」として提供しています。

さらに、沖縄県久米島で海洋深層水を使った牡蠣の完全陸上養殖にも成功し、今夏、ノロウイルスフリーの牡蠣『8TH SEA OYSTER 2.0』を発表。今後、量産化計画を進めて参ります。

https://e-oyster.jp/news/8th_sea_oyster

「8TH SEA OYSTER1.0」は、当社の牡蠣通販サイト「e-oyster」でも販売しています。

<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げ流し水槽で、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24店舗（2023年11月9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、“ノロ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

事業内容 : 飲食事業、卸事業、加工事業、
ヴィレッジ事業、陸上養殖、種苗事業
など、牡蠣の6次産業化事業を中心とし
た企業グループの企画・管理・運営

設 立 : 2000年4月3日

U R L : (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