

## 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 特許技術で開発!安心安全な「8TH SEA OYSTER」を提供 『8TH SEA OYSTER Bar 阪急グランドビル店』 8/1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、『ウメダステーションオイスターバー 阪急グランドビル店』を8月1日（火）に、『8TH SEA OYSTER Bar 阪急グランドビル店』としてリニューアルオープンいたします。今回のリニューアルで同ブランド6店舗目となります。

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



### ■安心安全な牡蠣をご提供するゼネラル・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、「8TH SEA OYSTER Bar」などの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。

### ■海洋深層水で浄化した牡蠣「8TH SEA OYSTER」

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時間以上かけ流しで浄化し「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。

### ■阪急グランドビル店をオープン！

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『8TH SEA OYSTER Bar』ブランドの6号店目として阪急グランドビル店をオープンいたします。「8TH SEA OYSTER」をはじめ、様々な牡蠣料理やシーフード料理を、阪急グランドビル最上階で梅田の街を眺めながらご堪能いただけます。また、夜は高層ビルを望む夜景が魅力的なスポットになります。

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』の出店を加速し、「8TH SEA OYSTER」を通して牡蠣の美味しさと魅力を発信してまいります。

### ■店舗概要

店名：8TH SEA OYSTER Bar（エイスシー オイスターバー） 阪急グランドビル店

住所：大阪府大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル31階

電話番号：050-3647-0324

営業時間：平日 ランチ 11:00～15:30 (L.O. 15:00)

ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00)

土日祝 ランチ 11:00～16:00 (L.O. 15:30)

ディナー 17:00～23:00 (L.O. 22:00)

店舗規模：48席 / 40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 3,982円

8ピース 5,236円

10ピース 6,435円

12ピース 7,062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。



**焼き牡蠣全種盛り合わせ 3,300円**

ポルチーニとチーズソースの焼き牡蠣  
 ガーリックバターと香草パン粉の焼き牡蠣  
 ハーブエッグソースの焼き牡蠣  
 ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣  
 オマールソースとアスパラの焼き牡蠣  
 アボカドとサルサソースの焼き牡蠣



**ホットオイスタープレート**

**各2ピース2,629円 各3ピース3,949円**

カキフライ  
 牡蠣の素焼き  
 牡蠣のバターソテー  
 牡蠣のチリレモンバターソテー  
 牡蠣のワイン蒸し



**牡蠣の揚げ出し 柚子の香り 2ピース979円**

牡蠣の天ぷらに銀あんをかけて、柚子皮を添えています。



**牡蠣とオリーブペーストのクロスティーニ 2枚 649円**

ブラックオリーブとアンチョビ、ガーリックのペーストにボイルした牡蠣を加えました。白ワインに合います。



**鮮魚のカルパッチョ〜玉葱のマリネと多良岳わさびのドレッシングで〜 1,199円**

佐賀県のわさび園多良岳わさびで作ったドレッシングと、紅芯大根おろしで仕上げました。



**牡蠣たっぷりの ペペロンチーノ**

**Regular 1,749円 Large 2,618円**

牡蠣たっぷりの 当店ならではのペペロンチーノ。

※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。

## 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。

## ■リニューアルオープンキャンペーン

リニューアルを記念し、期間限定で生牡蠣やシーフードグリルプレートなど、贅沢な牡蠣づくしの「オイスターコース」をご提供します。期間内は、オリジナルワイン・日本酒「CACCCI」も特別価格でお楽しみいただけます。



### リニューアルオープン記念 2023年8月1日 (火) ~31日 (木)

#### オイスターコース 3,278円

生牡蠣2P ~8sea oyster~

牡蠣のバジルマリネとスペイン産生ハムのサラダ

牡蠣スープ

シーフードグリルプレート

(素焼き、焼牡蠣2種、牡蠣の唐揚げ、カキフライ、揚げ出し)

オイスターバーのペスカトーレ ハーフサイズ

### 自社オリジナルワイン・日本酒フェア

#### ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ロゼ

グラス 通常価格 726円 ⇒ 特別価格 627円

ボトル 通常価格 3,839円 ⇒ 特別価格 3,250円

#### 純米酒、純米吟醸酒

グラス 通常価格 950円 ⇒ 特別価格 790円

ボトル 通常価格 3,949円 ⇒ 特別価格 3,300円

\*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26店舗（2023年7月27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)