

**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・オイスターの店
新業態『8TH SEA OYSTER Market Kitchen』
11月10日（金）阪急うめだ本店にオープン**

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、オイスターレストランバー『8TH SEA OYSTER Market Kitchen』を11月10日（金）、阪急うめだ本店にオープンいたします。



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時間以上かけ流しで浄化（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。

”あたらないカキ”完全陸上養殖の実証実験に成功

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。

^{※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。

オトナが集うワンランク上の上質なオイスターバーレストランが誕生

この度、新業態となるオトナのための洗練されたオイスターレストランバー『8TH SEA OYSTER Market Kitchen』を、阪急うめだ本店12階のレストラン街「祝祭ダイニング」フロアにオープンいたします。「エイスシーオイスター 1.0」を使った生牡蠣や、季節に合わせた調理法で提供する牡蠣料理をはじめ、旬の魚介を活かしたバル料理などが非日常的な空間でお楽しみいただけます。大阪駅・梅田駅すぐのアクセス抜群の立地で、昼は近隣のビジネスワーカーや買い物客、夜は接待やデート、女子会や友人同士でご利用いただけます。

今後、ゼネラル・オイスターでは「8TH SEA OYSTER」ブランド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 Market Kitchen 阪急うめだ本店
 住 所：大阪府大阪市北区角田町8番7号 阪急うめだ本店12階
 電話番号：06-6313-1510
 営業時間：11:00～22:00 (L.O. 21:00)

※ランチメニューは16:00までの提供です。

店 休 日：施設に準ずる

店舗規模：50席（内カウンター6席） / 43.9坪

アクセス：阪急線・阪神線「大阪梅田」駅から徒歩約3分

JR「大阪」駅から徒歩約4分

大阪メトロ御堂筋線「梅田」駅から徒歩約2分

大阪メトロ谷町線「東梅田」駅から徒歩約2分

大阪メトロ四つ橋線「西梅田」駅から徒歩約6分

U R L：<https://www.oysterbar.co.jp/shop/detail.php?sid=HW0046>


■おすすめメニュー

本日の生牡蠣

4ピース	2,662円
6ピース	3,982円
8ピース	5,238円
10ピース	6,435円
12ピース	7,062円

特許技術を用いて富山県入善町の自社浄化センターにて海洋深層水を48時間以上かけ流しして浄化した生牡蠣です。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った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。

※価格は税込です ※写真はイメージです。



前菜盛り合わせ 6種 2,000円

その日のおすすめの前菜をご提供。写真は、牡蠣マリネの生ハム巻き マンゴーソース、トマトのガスパチョとホタテ、タコとキタアカリのピンチョス、ローストビーフ、砂肝のコンフィとブロッコリーのピンチョス、オリーブ。



シーザーサラダ 1,300円

エスプーマで仕上げたアンチョビクリーム（シーザードレッシング）に、クルトンに見立てたカダイフの素揚げや新鮮野菜をディップしながら食べる新スタイルのサラダです。



牡蠣とベーコン・ジャガイモのスペイン風オムレツ〜トルティージャ〜 900円

牡蠣入りのオムレツに、エスプーマで泡立てたポルチーニクリームソースを絡めてどうぞ。ふわっと軽い食感のソースがクセになる味わいです。



ホットオイスタープレート 3,900円

人気の焼き牡蠣が一度に楽しめる一皿。ブルギニオンバター、ベーコンとスモークマトソース、オランダーズソースとほうれん草、キノコとデミグラスソース、トリュフソースとパルメザンチーズ、ウニと牡蠣醤油の焼き牡蠣とカキフライ。



牡蠣のパエリア 2,000円

食後のサービスとして提供している牡蠣の旨味たっぷりの牡蠣スープで作った牡蠣専門店ならではのパエリア。牡蠣醤油で和風に仕上げました。



タラとニンニク、マッシュポテトのグラタン バケット添え 1,100円

タラとガーリックマッシュポテトがベストマッチ。バケットと一緒に食べるとキリッと冷えた白ワインとよく合います。

■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) 1,080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。創業当時からこだわっているオリジナル黒ビールで、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で世界20か国にクラフトビールを輸出し、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。

※価格は税込です ※写真はイメージです。

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 3,840円

爽やかな辛口の白ワイン。

シャルドネ 3,840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 3,840円

スパイシーな風味が特長の赤ワイン。

各グラス730円、デキャンタ2,673円

ロゼ 3,950円、グラス730円、デキャンタ2,780円

フレッシュな味わいのロゼワイン。

※価格は税込です。写真はイメージです。

■「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

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