

**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****『8TH SEA OYSTER Bar 天神ソラリアプラザ店』****11月20日（月）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、『8TH SEA OYSTER Bar 天神ソラリアプラザ店』を11月20日（月）にオープンいたします。『8TH SEA OYSTER Bar』ブランドの出店は、今回が九州初出店となります。

**安心安全な生牡蠣を提供するゼネラル・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、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いた、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。

[詳細プレスリリースはこちら](#)

**西鉄福岡（天神）駅直結の商業ビル「天神ソラリアプラザ」に誕生**

この度、安心安全な牡蠣を提供する「8TH SEA OYSTER」ブランド10号店目で、九州初出店となる『8TH SEA OYSTER Bar 天神ソラリアプラザ店』を、「天神ソラリアプラザ」7階のレストランフロアにオープンいたします。「8TH SEA OYSTER 1.0」をはじめ、様々な牡蠣料理やシーフード料理を、シックで落ち着いた雰囲気的空間でお楽しみいただけます。西鉄福岡（天神）駅直結のアクセス抜群の立地で、ショッピングや映画の帰り、デートや友人同士の集まりなど幅広いシーンでご利用いただけます。

今後も、主軸ブランドとなる「8TH SEA OYSTER」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。





**焼き牡蠣全種盛り合わせ 3,300円**

オイスターロックフェラー〜ペイザンヌソースとほうれん草〜  
 オニオンチリトマトソースとベーコン  
 ハーブキノコクリーム  
 ウニと牡蠣醤油  
 3種チーズソース  
 ガーリックバターと香草パン粉



**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。

## ■オープニングキャンペーン！

天神ソラリアプラザ店では、オープンを記念して生牡蠣単品を半額でご提供します。



**開催期間：**

**2023年11月20日（月）～11月30日（木）**

**内容：**

生牡蠣単品を半額でご提供

例：1個610円（税込671円）

→ **1個305円（税込336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 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 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による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『エイスシーオイスター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](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11月20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

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、牡蠣の六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](mailto:press@g-oyster.com)