

日本最大級のオイスターバーチェーンが北海道へ初上陸
特許技術で浄化した安心安全な牡蠣「8TH SEA OYSTER」提供
『8TH SEA OYSTER Bar ココノススキノ店』
11月30日（木）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 ココノススキノ店』（運営：有限会社アニスト、所在地：北海道札幌市、代表取締役：小澤正直）を11月30日（木）にオープンいたします。今回の出店は当社としてFC1号店目、北海道初の店舗となります。

8TH SEA OYSTER
Bar



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。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、海洋深層水の清浄性に着目。全国から仕入れた牡蠣を富山湾から汲み上げた海洋深層水を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。

[“あたらないカキ”についてのプレスリリースはこちらから](#)

ススキノの新たな遊び場「COCONO SUSUKINO」にオープン

この度、『8TH SEA OYSTER Bar』を新たに誕生する複合商業施設「COCONO SUSUKINO」4階の飲食店フロアへ、11月30日（木）にオープンいたします。北海道初出店、FC1号店の店舗となります。安心安全な「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、ターコイズブルーを基調とした明るく落ち着いた雰囲気のお店

内でお楽しみいただけます。すすきのの玄関口の立地の施設はホテルや映画館も開業予定で、昼夜を通して観光客、ビジネスワーカーや地域にお住まいの方にご利用いただけます。

今後も、主軸ブランドとなる『8TH SEA OYSTER Bar』の出店やFC展開も推進し、「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 ココノススキノ店

住 所：北海道札幌市中央区南4条西4丁目1番地1「COCONO SUSUKINO」4階

電話番号：011-215-1319

営業時間：11:00～24:00 (LO. 23:00)

※ランチメニュー提供は14:00までです。

席 数：32席 (内 カウンター6席)

店 休 日：施設に準ずる

FC加盟企業：有限会社アニスト

U R L：<https://www.oysterbar.co.jp/shop/detail.php?sid=HW0047>



■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。

■期間限定でお得なオープニングキャンペーン開催

オープンを記念して、真牡蠣6P / 8Pプレートを半額、牡蠣のためのワインとのセットを期間限定で特別価格でご提供します。

期間：2023年11月30日（木）～12月31日（日）



内容：

真牡蠣6Pプレート

通常 3,982円 ⇒ 半額 1,991円

真牡蠣8Pプレート

通常 5,236円 ⇒ 半額 2,618円

真牡蠣6Pプレート半額 ボトルワイン1本

通常 7,821円 ⇒ 特別価格 5,170円

真牡蠣8Pプレート半額 ボトルワイン1本

通常 9,075円 ⇒ 特別価格 5,720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。

■有限会社アニストについて

2003年、北海道二海郡八雲町の「真御膳そば正直家八雲店」開店を創業とし、蕎麦を中心に専門性を活かした「真らーめん」、「真ハンバーグ」、「真若烏半身揚げ」などの飲食店を運営しています。人財の育成、「さっぽろそば」という新しいブランドの構築、道外の名店のFC運営にも注力し、自社ブランドの飲食店を道内に約20店舗展開しています。お客様の笑顔をいただきながら、従業員も笑顔で光り輝き、商いを売るという意味を込めた「人輝商売（にんきしょうばい）」を経営理念に掲げ実践しています。

【会社概要】

社 名：有限会社アニスト

代表者：代表取締役 小澤正直

所在地：北海道札幌市白石区菊水元町2条3丁目4-18

事業内容：飲食事業・オーダースーツ、パン製造・小売業

設 立：2003年1月

U R L：<https://o-anist.com/>

■「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

「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

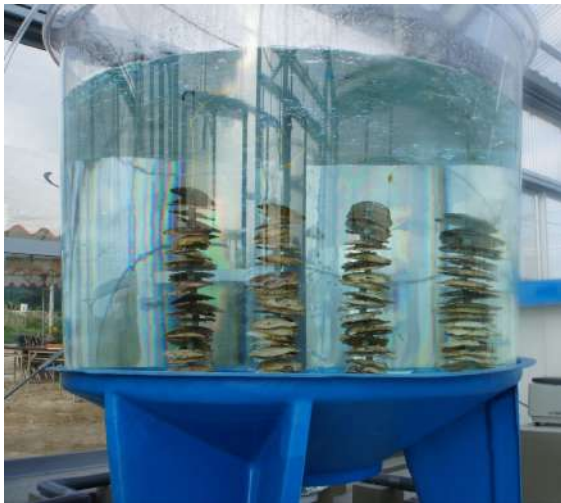
厚生労働省が定める規格基準よりはるかに厳しい自社基準をクリアした牡蠣のみを出荷しています。「ノロウイルスについては検出されない」との自社基準も定めています。

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30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