

**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  
「e-oyster」でお得な『牡蠣福袋2024』を  
12月19日（火）から販売開始！  
先着500名様に新商品「PONZU」1本プレゼント**

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、2産地の生牡蠣の食べ比べができる『牡蠣福袋2024』を12月19日（火）から販売いたします。



### 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。

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準備を進めています。

### 『牡蠣福袋2024』を期間限定で販売

毎年「e-oyster」では、新年を美味しい生牡蠣で迎えていただけるよう『牡蠣福袋』を販売しており、好評をいただいております。

今年の『牡蠣福袋2024』は、最大100個の殻付き生牡蠣を特別価格でご提供。2産地の生牡蠣食べ比べをお得に堪能できる特別なセットです。旬の冬を迎え、ますます身入りがよくなった日本全国の牡蠣を、当社のバイヤーが厳選しました。

また、先着500名様に高知県宿毛市の幻の柑橘「直七」を使用した「PONZU」をプレゼント。控え目で柔らかい酸味で生牡蠣の旨みを引き立て、より美味しくお召し上がりいただけます。

さらに、オプションとして1本あたり最大700円割引の「牡蠣のためのお酒」を2本まで送料無料でご購入いただけます。

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](#)

## ■「牡蠣福袋2024」概要



**販売期間**：2023年12月19日（火）

～2024年1月15日（月）23:59まで

**内容**：

2産地の生牡蠣食べ比べがお得にできるセットを期間限定で販売。また、ご購入いただいたお客様、先着500名様に新商品「PONZU」をプレゼントします。

**URL**： <https://e-oyster.jp/news/fukukaki2024>

**価格**：

真牡蠣2産地8個ずつ食べ比べ	16個セット	5,000円（※7,200円相当）
真牡蠣2産地20個ずつ食べ比べ	40個セット	10,000円（※16,200円相当）
真牡蠣2産地25個ずつ食べ比べ	ベメルマガ・LINE友だち限定セット	11,000円（※19,950円相当）
真牡蠣2産地34個ずつ食べ比べ	68個セット	15,000円（※26,700円相当）
真牡蠣2産地50個ずつ食べ比べ	100個セット	20,000円（※38,700円相当）

※価格は税込です。送料も価格に含まれます。写真はイメージです。  
 ※●円相当とは「e-oyster」で販売している真牡蠣の通常の価格から算出したものです。

プレゼント：牡蠣に合うポン酢「PONZU」



『牡蠣福袋2024』をご購入いただいた方、先着500名様に新商品「PONZU」をプレゼントします。

「PONZU」は、高知県宿毛市の特産品である幻の柑橘「直七」の果汁を使用した牡蠣に合うポン酢。生牡蠣の繊細な風味を引き出す、控え目な味わいのポン酢です。

### オプション：

- ・1本あたり最大700円割引の「牡蠣のためのお酒」が2本まで送料無料でご購入可能です。（ビールは3本セット）

※価格は税込です。写真はイメージです。

### ■「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](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27店舗（2023年12月18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](mailto:press@g-oyster.com)