

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 新業態！卓上グリルで楽しむシーフードグリルレストランが誕生 『エイシーオイスター Bar&Grill』 2/20(火)大阪にオープン

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、新業態となるシーフードグリルレストラン『エイシーオイスター Bar & Grill』を2月20日（火）、ルクア大阪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、レストランを運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時間以上かけ流して浄化（特許技術）し*1、『エイシーオイスター 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昨年夏、世界で初めて成功*2し、ノロウイルスフリーの”あたらないカキ”*3『エイシーオイスター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。

大人が愉しむシーフードグリルレストランが誕生

この度、新業態となる牡蠣をメインにしたシーフードグリルレストラン『エイシーオイスター Bar&Grill』を、ルクア10階ルクアダイニングにオープンいたします。「8TH SEA OYSTER 1.0」を生牡蠣でお楽しみいただけるほか、全卓に設置された無煙ロースターで、牡蠣や旬の魚介と季節の野菜、大阪の食材などをグリルでお召し上がりいただけます。全卓にロースターを完備した牡蠣をメインにしたレストランは、外食業界でも珍しいスタイルです。牡蠣は、グリルすることで旨みが凝縮され、生牡蠣とはまた違う美味しさが味わえます。JR大阪駅直結の立地で、近隣で働く方のランチや仕事帰りの仲間や知人との会食、接待など、週末は、デートや記念日のお食事、女子会など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」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。

*1現在、富山県入善町の海洋深層水取水施設における海水温上昇の影響により、従来同様の海洋深層水配管から取水されている海洋深層水を、紫外線殺菌装置により殺菌した後にカキ浄化海水として使用しています。（一部殺菌後に循環使用）

*2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。

*3“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](#)

■店舗概要

店 名：8TH SEA OYSTER Bar & Grill ルクア大阪店

住 所：大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア10階

電話番号：06-6690-8661

営業時間：ランチ 11:00～15:30 (L.O.14:00、ドリンクL.O.14:30)

ディナー 17:00～23:00 (L.O.22:00、ドリンクL.O.22:30)

席 数：68席（最大12名までの個室あり）

店 休 日：ルクア大阪に準ずる

U R L：<https://www.oysterbar.co.jp/shop/detail.php?sid=HW0048>



■おすすめメニュー



本日のシーフードロースターセット DX

1セット 4,980円

日替わりでおおすすめのシーフードや焼牡蠣、
プロシエットの盛り合わせが楽しめます。



本日の生牡蠣

1ピース 500円 、 4ピース 1,900円

6ピース 2,800円 、 8ピース 3,700円

10ピース 4,600円 、 12ピース 5,500円

旬の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。



牡蠣の浜焼き
 6ピース 2,700円 、 8ピース 3,560円
 12ピース 5,280円

卓上のロースターで焼くと、旨みが凝縮されて香ばしく味が変わります。生牡蠣とは違った味わいをお楽しみいただけます。



季節野菜のブロシエット 800円
海老と野菜のブロシエット 900円
牡蠣とキノコのブロシエット 900円

外から加わる熱だけでなく、ブロシエットからも熱が伝わることで、よりジューシーに素材の味をご堪能いただけます。



牡蠣の和牛サーロイン巻き〜サーフ&ターフ〜
 2ピース 2,400円 、 4ピース 4,760円
 和牛のサーロインで牡蠣を包み殻ごと蒸し焼きに。脂のまろやかな甘みと旨味をお楽しみいただける一品。濃厚な卵黄ソースと一緒に召し上がりいただけます。



焼き牡蠣 各1ピース 600円
 チーズソースやブルギニオンバターなどを牡蠣にのせて焼いてご提供する全8種のメニュー。ロースターで殻ごと焼いてお召し上がりいただけます。

■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。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、茨城県の本内酒造の製造です。

※表示価格は税込です。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。

ロゼ 3,950円

フレッシュな味わいのロゼワイン。

各グラス730円、デキャンタ2,680円から
 ご用意致します。

※表示価格は税込です。※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/>

※現在、富山県入善町の海洋深層水取水施設における海水温上昇の影響により、従来同様の海洋深層水配管から取水されている海洋深層水を、紫外線殺菌装置により殺菌した後にカキ浄化海水として使用しています。（一部殺菌後に循環使用）

■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（2024年2月19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

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