



平成 31 年 2 月 8 日

各 位

会 社 名 株式会社ゼネラル・オイスター  
代 表 者 名 代 表 取 締 役 社 長 吉田 秀則  
代 表 取 締 役 C E O 丹野 裕介  
(コード番号：3224 東証マザーズ)  
問 合 せ 先 経 理 財 務 部 部 長 柏木 伸介  
(TEL. 03-6667-6606)

## 海洋深層水による牡蠣の長期保存方法に関する特許権取得のお知らせ

当社は、自社開発の牡蠣を長期間に渡り牡蠣の状態、鮮度及びミネラル成分を保持または向上した牡蠣を提供することができる牡蠣の長期保存方法（以下「保存方法」といいます。）に関する特許出願について、特許庁から特許権設定登録通知書を受けましたので、お知らせいたします。

記

### 1. 概要

#### (1) 特許権について

①発明の名称	カキの保存方法
②特許権者	株式会社ゼネラル・オイスター
③発明者	鷲足 恭子 (当社連結子会社(株)ジーオー・ファーム取締役 COO) 津久井 研悟 (当社連結子会社(株)海洋深層水かきセンター代表取締役社長)
④特許出願日	平成 26 年 11 月 11 日
⑤特許番号	特許第 6468812 号
⑥特許権設定登録を受けた発明の概要	本発明は、病原性ウイルスや細菌の汚染がない清浄性とミネラル成分豊富(無機栄養塩類豊富)な海洋深層水を用いてかけ流して畜養することにより、長期間に渡りカキの身、鮮度及びミネラル成分を保持または向上したカキを提供することができる、カキの長期保存方法に関するものであります。

#### (2) 本特許取得の意義

当社は、生牡蠣の安全性を高めることを追求しており、平成 19 年9月に広島県呉市に紫外線殺菌海水を用いた浄化センターを開設しましたが、安全性を更に高めるべく平成 26 年8月に富山県下新川郡入善町に海洋深層水を用いた浄化センターを開設し、安全性が極めて高く、且つ通年にわたる高品質な牡蠣の安定供給に取り組んでまいりました。

このたび特許査定を受けた海洋深層水を用いた牡蠣の保存方法についての発明は、旬を迎える時期から、卵を持ち始める旬後半の、栄養豊富な身の太った牡蠣を水揚げし、海洋深層水で長期間畜養することにより、旬の牡蠣の状態を保持し、これまで牡蠣の端境期で、市場供給困

難な時期に高品質な牡蠣を流通させることを目指しました。

また、海域がノロウイルスに汚染される以前に牡蠣を水揚げし、同様に海洋深層水で長期間畜養することにより、状態保持と共にノロウイルスの汚染リスクが限りなく低減された安全性の高い牡蠣を提供することを目指した、当社研究開発の成果の一つです。

一般に長期にわたる畜養(保存)は、牡蠣の身やせや品質が損なわれる、という問題があり、長期間の畜養(保存)はできず、高品質を保持した状態はせいぜい、3日～1週間程度が限界となっていました。

本発明はこのような状況に応じて、出荷の時期を調整でき、市場の需要に応じて、新鮮で身やせなどのない、且つ安全性の高い牡蠣を出荷することができる保存方法が見出されました。

このように、本発明は、従来の長期にわたる畜養(保存)の問題点をクリアし、ウイルスや細菌汚染のリスクを低減し、極めて安全性が高く、栄養価に優れ鮮度のよい高品質な牡蠣を提供し得るものです。

本発明で用いる海洋深層水は 200m～700mの深度からくみ出された海水であり、人間の排水や化学物質などで汚染された河川の影響を受けず、人体に危害を加える可能性のある病原性細菌やウイルスなどの微生物が殆ど含まれず、化学的にも清浄であるという特徴を有しております。また海洋深層水はシュウ酸態窒素、リン酸態リン、ケイ素などの無機栄養塩類を含んでおり、栄養性に富むという特徴も有しております。

このたびの特許査定により成立する特許は、このような性質をもつ海洋深層水を用いて、水槽中の牡蠣の占める割合を適切な水準にした状態で、海洋深層水をかけ流して畜養(保存)する方法を権利範囲に含むものです。

本特許取得により、競合他社との差別化を明確に図るとともに、今後より一層、安全性と高品質を極め、お客様に通年にわたり牡蠣をお楽しみ頂ける取り組みを行ってまいります。

## 2. 今後の事業に与える影響

本特許の取得に関して、業績に与える影響は精査中であり、判明次第速やかにお知らせいたします。

以 上