

61 広島 広島の旬の滋味を存分に堪能あれ!

広島県内の古い町並みをイメージした店内で味わう料理は、瀬戸内の香りを感じられるコースのほか、旬を気軽に楽しめる一品料理がズバリ。もちろん、かき料理もご用意しています。

ランチ
 鯛茶漬けお替り自由
 月曜～金曜20食限定
 11月30日まで
 キャンペーン価格
 1,200円! (通常1,500円) 鯛茶漬け

MENU

ランチ	地魚膳	1,200円	(税込)
ランチ	土鍋鯛めし膳	2,650円	(税込)
ランチ	かき飯膳 ほか		
ディナー	忘新年会コース	7,000円	(税込)
ディナー	女子会コース(2ドリンク付)	5,000円	(税込)

個室のご用意もございます。

今が旬! 牡蠣づくしメニューもありません。

銀座 遠音近音 Ochi Kasaki 03-5579-9812
 営業時間 ランチ /11:30~15:00
 ディナー(平日) /17:30~22:30
 ディナー(土日祝) /17:30~22:00

2 広島 広島人のソウルフードを銀座で堪能

本場広島の「お好み焼き」が味わえる「広島お好み焼き 三匠」。店内は広い鉄板カウンターを備え、焼きあがる様子を楽しめるスタイル。熱々の出来たてを店内でお召し上がりいただくのはもちろん、テイクアウトも可能です。

MENU

スタンダード (肉玉そば・いか天入り) 920円(税込)
 肉玉そば・カキ入り 1,400円(税込)
 広島産カキバター・ホイル焼き など鉄板焼き...700円(税込) など

三匠 03-5579-9952
 営業時間 11:00~22:00

HIROSHIMA GINZA TAUのオススメ BEST 3

ヘルシーでさっぱりした味わいのアイテムが女性に大人気です!
 熊野町出身 熊野町町長

1 金ごまわさびドレッシング
 (アサハラサキ) 1本 399円(税込)
 金ごまに「わさび」をブレンドした辛口ドレッシング。iTOI(国際味覚審査機構)2009で日本初の二つ星を獲得しました。

2 朝もぎいちじくコンフィチュール
 (ピサンゼセッション) 1本 1,050円(税込)
 朝収穫した尾道のいちじくをその日の内に加工しています。丁寧に手作りされたやさしい味わいを楽しんで。

3 因島のはっさくゼリー
 (広島果実農業協同組合) 1個 168円(税込)
 ゆるーいイラスト同様、ゼリーのとろみとはっさくの果肉感がほっこり気分。甘みと苦みのハーモニーが絶妙。

tau イベントカレンダー TAUにはお楽しみがいっぱいじゃけえ! 詳しくはホームページ、f、tで。

3 11/23~11/25 「ザ・広島ブランド」フェア& 広島・宮島・岩国の観光展開催!

広島市の優れた特産品「ザ・広島ブランド」の展示・販売と、広島・宮島・岩国の観光PRを行います! 開催期間中は、それぞれの市の観光PRレディがお出迎えます。目玉は1日限定100食の「蒸し牡蠣」の試食! これは並ぶ価値アリです! また、「TAU」で2,000円以上お買い上げの方、毎日先着200名様には、観光PRレディによる「ザ・広島ブランド」認定商品の抽選会も!他にも、「ピースプレスレット」や「宮島御砂焼給付体験」のワークショップもお勧めです。当日は、TAU限定で宮島焼きのカフェオレボールや太田川ガラスの酒杯の販売もご用意しています。

2 11/5~1/6 広島の作家二人展
 熊野焼の陶芸家・血谷實とcoba_luto glass laboのガラス工芸家・小林亮二の広島の作家二人展を開催します。クリスマス、年末のギフトとしてもお求めいただけます。

3 熊野筆 セレクトショップ銀座店
 ●メイクアップアドバイス
 熊野筆セレクトショップ専属アーティストがあなたのために、メイクのアドバイスやデモンストレーションを行います。お気軽にお立ち寄りください。

3 広島の食材を使った本格イタリアン「Paccio」
 「広島イタリアン」がテーマのイタリア料理店。漁師さんから直送のお魚をメインに、南イタリアの雰囲気のある店内でおいしい料理と楽しいサービスで皆さまをお待ちしております。

広島だより オイスターロードでぷりっぷりの広島かきを食べてみんちゃい!

1 オイスターロードってなん?
 広島では、秋から春にかけての風物詩になっています「かき小屋」。新鮮な殻付きかきを、瀬戸内の魚介と一緒に自分たちで焼いて食べるスタイルです。「オイスターロード」は、瀬戸内のおいしいかきの魅力をリーズナブルに味わえる、かき小屋などの店舗が広島県の沿岸に連なった様子を現したものです。

新鮮なかきをいろんなスタイルで
 広島、呉、三原、尾道、福山に9つの店舗が連なるオイスターロードでは、かきの味わい方も様々。素材の味をそのまま味わいたいなら炭焼きへ、ちょっぴりおしやれに楽しみたいならレストランスタイルも。

MENU
 かき1kg(10個前後) ... 1,000円(税込) かきめし ... 350円(税込)
 海鮮焼きセット ... 1,200円(税込) かきフライ ... 600円(税込)
 一夜干しセット ... 900円(税込) など
 ※お店によってメニューは異なります。詳しくはホームページをご確認ください。

オイスターロード 検索
<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/234/oysterroad.htm>

お問い合わせ先
 広島県海の道プロジェクトチーム
 〒730-8511 広島市中区基町10番52号 電話:082-513-2421 Fax:082-223-2135

アクセス

- JRをご利用の場合
 JR有楽町駅南口から徒歩約5分
- 東京メトロをご利用の場合
 銀座一丁目駅6番出口から徒歩約1分
 銀座駅から徒歩約5分

〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング
 TEL.03-5579-9952 FAX.03-5579-9953

3 TAUイベント・パールフロア
 イタリアンパール Paccio TEL 03-5524-5560
 ランチ 11:30-15:00 / ディナー 17:00-22:00

2 TAUショッピング・情報発信フロア
 熊野筆 セレクトショップ銀座店 10:30-20:00 TEL 03-6228-7813
 広島お好み焼き 三匠 11:00-22:00 TEL 03-5579-9952

1 TAUショッピングフロア
 TAUショッピング 10:30-20:00 代表 TEL 03-5579-9952

61 瀬戸内ダイニング 遠音近音 TEL 03-5579-9812
 ランチ11:30-15:00 / ディナー 平日17:30-22:30 土日祝17:30-22:00

はすれなし! スピードくじ引換券
 銀座遠音近音のお食事券、スイーツや海苔などがある!
 有効期限 平成24年11月30日

広島ブランドショップ ショップや商品の詳しい情報は <http://www.tau-hiroshima.jp>
 tau 広島 検索 (携帯はこちらから)

<http://www.facebook.com/tau.hiroshima>
https://twitter.com/tau_hiroshima

銀座一丁目で、広島三味。

tau {たう}

No. 01
 2012 秋・冬
 ハズれなしスピードくじ付!
 詳しくは、裏面左下の引換券で!

3 TAUイベント・パールフロア
 イタリアンパールを併設した広島の情報発信拠点です。
 2 TAUショッピング・情報発信フロア
 歴史ある広島の数多くの伝統品をご紹介します。
 1 TAUショッピングフロア
 旬の品々を中心に広島の商品をお取り扱いしています。
 61 瀬戸内ダイニング
 広島産のご当地食材を使用した創作和食をご堪能いただけます。

2012年11月発行
 広島ブランドショップ TAU
 〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10銀座上ビルディング
 TEL 03-5579-9952(代表) <http://www.tau-hiroshima.jp/>

「TAU」は「たう」、届くという広島の方言です。
 銀座を訪れた方々に、広島の様々な魅力に触れていただき、広島の宝物に出会っていただきたい。そんな想いを込めて名付けました。

広島のおいしい秋冬!

銀座でいかが?

広島ブランドショップ『TAU(たう)』が7/16にOPENしました!
 海の幸も山の幸も美味しくなる広島の秋冬。堪能しなきゃソンですよ!

上から、三次シャルドネ、スパークリングワイン、大吟醸 純米酒、神力 純米無濾過原酒95

広島の秋と冬は、日本一の美食が満載!

JR有楽町駅南口から徒歩5分、銀座一丁目柳通り沿いにある『TAU』は、本物の広島の魅力を存分に感じていただけるショップで、7月にオープンしたばかり。ショップは地下1階から地上3階までの4フロアからなり、瀬戸内の海の幸、山の幸が楽しめる創作和食レストランや、広島の“旬”な「地元」の味が購入できるショップ、広島人のソウルフード・お好み焼きのほか、さまざまな広島の魅力をご用意。さらには熊野筆などの工芸品や広島のお酒、カーブ、サンフレッチェグッズなどが購入できるショップも並びます。また3Fは、広島湾に浮かぶ江田島出身のシェフが腕を振るイタリアンパールを併設したイベントスペースで、「瀬戸内・ひろしま」の魅力を東京に居ながら肌で感じられる空間です。どうぞ一度『TAU』にお越しください。

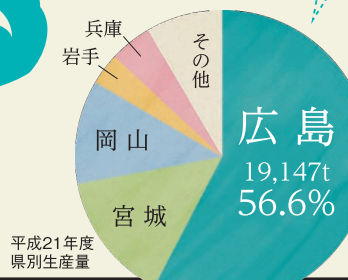
オイスターバー 『TAU』1階に登場!
 広島から厳選された生食用の新ブランドかき「先端」初お目見え!

おいしい! 広島県
 おいしい、おいしいの、一步手前。
 瀬戸内ひろしま宝しま
 Setouchi Hiroshima-takarashima

広島のかき、銀座で 食べんさい!

広島県のかき生産量は全国の半分以上のシェアを占めていて、ダントツの日本一。これって広島湾にはかき養殖に最適な環境が整っており、採れたかきが本当においしいから。「TAU」なら、そんな広島のかきをいろいろな食べ方で堪能できます。

広島のかきは
実は生産量日本一!



かきを食べると言えは、やっぱり生でチェリンと、一番好きという人も多いでしょう。今年の秋冬は、「TAU」で広島産の生かきを味わって!

11/16(金)~25(日)
平日 16時~19時30分
土日祝 12時~19時30分

期間限定で広島産かきのオイスターバーが登場!



最 高の旬の生かきを存分に味わっていただきたくて、広島産の生食用新ブランドかき「先端」を期間限定価格でご提供! 今シーズン初めて投入されたブランドである「先端」は、これまでのかきとは違う“きめ細やかなプチとした食感”が特長です。もちろん「TAU」1階では加熱用を含め、広島産のかきを使った特産品のほか、かきとマッチする地酒・ワインもご用意。
かき三昧の夕食を楽しんで贅沢気分を味わってみてはいかがでしょうか?

●新ブランドかき「先端」のヒミツ
瀬戸内海でも有数の清浄海域である広島県江田島市大黒神島で開発され、特別な養殖方法で1つ1つ丹念に作ったかきは、殻に深みがあり、中身も丸々とした魅惑的な商品に仕上がりました。しかも、一般的なかき商品より1歳以上若いため、これまでに体験したことのない「きめ細やかなぷちとした食感」をご提供することができました! 最先端の技術で作った新ブランド「先端」を、是非ご賞味ください!

広島ブランドかき「先端」は一口サイズなのでシルクミたいな食感と繊細な旨味が口の中心に広がりますよ!
広島市 出身

期間限定ショップ 1F 広島オイスターバー in TAU

広島のかきを広島のお酒で味わう贅沢!

かきを楽しむなら、一緒に楽しむお酒にもこだわりたい。そんな人はぜひ広島産のお酒を、日本酒だけじゃなくワインも作っているんですよ。広島は。

- (宮原市) 純米大吟醸 龍勢 黒ラベル
- (三門市) TOMOE シャルドネ 新月
- (東広島市 西条町) 純米大吟醸 賀茂鶴 大吟峰
- (呉市) 大吟醸 白鴻 沙羅双樹
- (福山市 神辺町) 純吟 天寶一山田錦

1 2,800円(720ml) 2 5,250円(720ml) 3 3,675円(720ml)
4 5,250円(720ml) 5 1,418円(720ml) ※価格は全て税込

推 合わせんさい!
かきを楽しみながら、一緒に楽しむお酒にもこだわりたい。そんな人はぜひ広島産のお酒を、日本酒だけじゃなくワインも作っているんですよ。広島は。

2F 広島酒工房 翠 (すい)

〇〇と合わせて!

+パスタと!
(ヤスイ) 地御前かき&ガーリックオイル 1個 1,050円(税込)
地御前かきとグリーンブシードオイルとガーリックという美味しさの三重奏が口の中に!

+ご飯と!
(アサムラサキ) かき醤油味付けのり 1個 578円(税込)
有明産一番揃みの上質な海苔に広島産かきエキスを凝縮。豊かな甘い香りが人気です。

かきで簡単夕飯!
(レインボー食品) 広島名産 かきカレー 1個 525円(税込)
広島かきを特製カレーソースで煮込んだ、本格のかきカレーがいつでも気軽に味わえます。

(広島漁運) 能美島産 大粒カキフライ 1袋 480円(税込)
衣薄めのカキフライを、お家でカラッと揚げて。一口食べれば、口の中がかきの旨味がいっぱい!

(珍味地なむら) かきめしの素 2人前 893円(税込)
広島産かきを自慢の醤油や生姜などの香味を加えて丹念に炊き上げています。

1F TAUショッピング 03-5579-9952 営業時間 10:30~20:00

推 まだある!?
かきは生かきと焼きかきだけじゃありません。かき好き垂涎の逸品を数多くご用意。あなたの「一番」をぜひ見つけてください!

(アサムラサキ) かき醤油 600ml 693円(税込)

1F TAUショッピング 03-5579-9952 営業時間 10:30~20:00



練り物

瀬戸内海の旨味が凝縮されたおいしさ! (瀬戸内水産)

1 (出野水産) あなご竹輪 1本入 250円(税込)
ご贈答にもおみやげにも良いあなご竹輪は「ザ・広島ブランド」の認定商品。

2 (三宅水産) うまいでがんす 2枚入 200円(税込)
主役の唐辛子と玉ねぎをオリジナルのすり身が包みます。独特の辛みが人気。

(ウオセサ) 手握り鯛竹輪 2本入 600円(税込)
広島県・萩の浦の名産品で、わさび醤油を付けてお酒のつまみとして◎!

(福留ハム) 花ソーセージ 1個 398円(税込)
切り口が桜の花に見えるソーセージ。細びきで仕上げたソフトな食感も特徴。

もみじまんじゅうも、皮のふんわり感やあんこの甘さなど、お店ごとに違いがあります。お気に入りの味を探してみてください。

「えっと」たくさん用意

もみじまんじゅう

1 (にしき堂) 1個 80円(税込)
2 (藤い屋) 1個 80円(税込)
3 (やまだ屋) 1個 80円(税込)
4 (高津堂) 1個 100円(税込)

手土産にも自分のおやつにも!

くりーむパン 1個 200円(税込)
テレビにもよく登場するこちらは、カスタードクリームが絶品! 冷蔵庫で冷やして味わって。

はっさく大福 1個 168円(税込)
甘酸っぱい八潮の果実を白あんであんを、それをさらにみかん餅で包んだ大福です。

1F TAUショッピング 03-5579-9952 営業時間 10:30~20:00

毎週土曜は 瀬戸内朝獲れ鮮魚の日じゃけえ!

午後3時頃TAUに到着!

広島菜漬

広島人のご飯のお供はやっぱり広島菜漬!

(山豊) 広島菜漬 安藝菜 1袋 420円(税込)
厳選された国産の広島菜を独自製法で漬け込んでいます。新鮮な香味と食感が人気。

(オタフク) 広島限定 オタフクソース 580g 609円(税込)
本当は広島でしか購入できないお好みソースが「TAU」に!

(毛利醸造) カーブソース 500g 370円(税込)
広島県外では手に入りにくい、真の「地ソース」です。

(サンフーズ) ミツワ お好みソース 420g 300円(税込)
広島市選定の「ザ・広島ブランド」にも認定されている広島産の逸品。

家でも 広島のお好み焼きを食べよう!

(オタフク) 広島お好み焼き 材料セット 4人前 1,365円(税込)
ご家庭で美味しい広島お好み焼きができるよう特殊加工した材料セットです。レシピ付。

広島お好み焼き

推 ビタミンカラー! 天然スイーツ 瀬戸内 広島レモンは 日本一

瀬戸内海は温暖な気候に育まれた広島産のレモン。実は、広島県はレモン生産量が日本一。瀬戸内広島産レモンは、まろやかな酸味と、防腐剤を一切使用していないので、安心して皮まで食べられるのが特徴。旬は10月から5月頃までで、12月まではグリーンレモン、それ以降は通常の黄色いレモンとして出荷されます。

5,542.2t 58.7% (広島)
愛媛 和歌山 その他

平成21年度県別生産量

瀬戸内 広島レモン

多種多様な商品ぜひ!

1F TAUショッピング 03-5579-9952 営業時間 10:30~20:00

瀬戸田の手作り!

(瀬戸田) 手作りジェラートドルチェ ジェラート各種 1個 350円(税込)
「100%自然でありたい」をコンセプトに、広島産フルーツや素材を使ったジェラート。アイスベースでどうぞ。

(三原農業協同組合) 瀬戸田レモン 1個 1,380円(税込)
瀬戸田のレモン約2個分の輪切りと、約1個分の果汁を、たっぷりのはちみつに漬け込みました。

さっぱり後味!

(渡邊精進堂) 広島レモンジュレ 1個 210円(税込)
さっぱりとしたほどよい酸味と、軟らかい食感が特徴のレモンジュレ。何個でも食べられそう。

何でも使える!

(アンデルセン) 瀬戸田のレモンケーキ 1個 157円(税込)
瀬戸田町のレモン果汁とレモンピールを加えた生地を、ホワイトチョコレートでコーティング。

(三原農業協同組合) レモンの泉 1本 300円(税込)
ドレッシングや飲み物など、幅広く使えるレモン汁。レモンの酸味が料理の味を引き立てます。

何でも使える!

(三原農業協同組合) レモンの泉 1本 300円(税込)
ドレッシングや飲み物など、幅広く使えるレモン汁。レモンの酸味が料理の味を引き立てます。