

銀座一丁目で、広島三昧。

広島ブランドショップ {たう}



「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。

- 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。
  - B1 瀬戸内ダイニング  
広島産のこだわり食材を使用する創作和食を  
ご堪能いただけます。
- 2014年1月発行  
広島ブランドショップ TAU(たう)  
〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング  
TEL 03-5579-9952(代表) <http://www.tau-hiroshima.jp/>

海の幸、山の幸。銀座で味わう広島の宝物。

# 広島美旬彩フェア

特別企画

分とく山・野崎洋光さんプロデュース「広島お宝会席」inTAU

日本料理の名店「分とく山」総料理長・野崎洋光さんの  
広島の食材を使った会席レシビをTAU「遠音  
近音」でお楽しみいただけます。

2月6日(木)～2月16日(日)

※ご提供数には限りがあります。予めご了承ください。

海と山に囲まれた広島は、  
知る人ぞ知る自然の恵みの宝庫。  
お馴染みの「牡蠣」はもちろん、  
広島のおいしさを、まるごと  
「TAU」で体感してください。



夜の会席・・・10,000円<sup>税込</sup>

牡蠣、鯛をはじめ、ぶり蟹や飯蛸、穴子、  
生子等も瀬戸内産。また広島ブランド牛  
やチーズ、くわい、原木なめこ、黄ニラな  
ど、広島県内の旬のおいしさが随所に散  
りばめられています。

先 附 若草豆腐 ペっ甲あん掛け  
しらさ海老  
前 菜 貝殻盛り  
挽 白菜すり流し  
造 り 鯛 赤にし貝 鰯焼目付  
中 血 慈姑餅 煎り出し  
強 肴 広島牛ローストビーフ  
食 事 蟹御飯  
甘 味 酪豆腐 みかんソース

銀座  
遠音近音  
Ochi Kochi

広島産のこだわり食材を使用す  
る創作和食レストラン。尾道や  
鞆の浦などの古い町並みをイメ  
ージした店内は、しっとり落ち着いた  
雰囲気を感じさせています。

《DATA》  
☎ 03-5579-9812  
🕒 11:30～15:00(LO 14:30)  
17:30～22:30(LO 21:30)  
(土・日曜、祝日17:30～22:00)



1Fイートインコーナーでも、プチメニューを限定販売!

11:00～16:00



牡蠣伊達巻

牡蠣寿司



2月6日(木)  
～9日(日)  
15日(土)  
16日(日)



昼の会席・・・3,000円<sup>税込</sup>

牡蠣、鯛、穴子、飯蛸などの魚介や豚や  
チーズもすべて広島産。県内の旬の「お  
宝」を満喫できる、欲張りなランチメニュー  
です。

牡蠣寿司 錦糸玉子 三つ葉  
穴子十草揚げ  
造 り 鯛 あしらい  
煮 物 豚 角煮ポテトあん掛け  
甘 味 酪豆腐 みかんソース

※写真はイメージです

広島豊かなおいしさを  
皆様へお知らせしたい。

今回の献立をひとことで表せば「The広島」です。意外に  
知られていませんが、広島県は特色ある農林水産物の宝  
庫でもあります。魚介だけでなく、いろいろな食材があるこ  
とをお伝えしたいという思いで献立を考えました。料理は少し  
ずつ進化するものだと思います。地元ではオーソドックスな  
仕事になる食材を、少し違う解釈でアレンジしてお召し上  
がりいただきたいと考えています。

オープニングフェア!  
「分とく山」  
野崎 洋光さん  
TAU来店!!

2月6日(木)12:00～13:30  
広島お宝トーク&お食事会開催!  
◎お早めにご予約ください  
☎ 03-5579-9812



【分とく山】  
総料理長 野崎 洋光さん

伝統的な和食の技法を踏ま  
えながらも、独自の感性を吹  
き込んだお料理が多くのファ  
ンの心をつかんでいます。テ  
レビ、雑誌、書籍等で幅広く  
活躍。



## 広島かきの一番おいしい季節到来

広いカウンター鉄板で味わう、 広島お好み焼き  
本場の空気感と本物の広島お好み焼き。

三匠  
SANSHOU



広島県・江田島産の食材で  
提供する、おいしいイタリアン。

お魚と  
江田島パール  
paccio



広島産かき入り  
お好み焼き  
.....1,400円<sup>税込</sup>

広島県産のかきを使ったお好み  
焼きは、この時期の人気メニュー。  
鉄板の上でかきとソースの香りが  
絡み合い、食欲をそそります。

広島産かき味噌三種盛  
.....530円<sup>税込</sup>

ぶりぶりの広島産  
かきを三種の味わ  
いでお楽しみくださ  
い。かき味噌をベ  
ースにちりめん・ね  
び・ガーリックチップ  
の3種トッピング



本場の味をお伝えできるよう、こだ  
わりの材料を目の前の鉄板で焼  
いてお出しします。見て、食べて、  
広島の味を満喫してください!

店長 久保 睦成さん



「お客様に感動してもらおう」が  
当店のコンセプト。当店では味  
わえないおいしさをご用意してい  
ます。是非一度ご賞味ください!

料理長 高橋 誠さん

オイスターミスト  
.....1,470円<sup>税込</sup>

こだわりの江田島産かきを焼い  
て盛り合せて。ワインにも好相性  
のおいしさです。

かきのボロネーゼ  
.....1,470円<sup>税込</sup>

江田島産かきをたっぷり使った  
ボロネーゼ。口の中でのかきの香  
りがふんわり広がります。





# 瀬戸内広島レモン&広島かき



清浄海域でとれた上質な牡蠣を使用しただけの逸品。保存料や化学添加物を使用せず、広島牡蠣の本来ある濃厚なうま味を最大限引き出しました。広島牡蠣の美味しさを存分に楽しめます。

金の牡蠣(オイル漬け)  
銀の牡蠣(一夜干し)

各1,575円(税込)



はっさく大福  
168円(税込)

まるごと  
みかん大福  
268円(税込)



[レインボー食品]

かきカレー 525円(税込)



[ふくびし]

かき大将 2本入 380円(税込)



[出野水産]

かき蒲鉾 350円(税込)

広島名産のかきを新鮮なすり身で包んだ磯の香あふれるぷりっとした食感が絶品。



[よしの味噌]  
広島れもん  
鍋のもと  
420円(税込)

すばうまい! 注目の鍋! レモン生産量日本一の広島産「広島れもん鍋」(新広島名物鍋)を簡単に作れる「広島れもん鍋のもと」。塩麹のやさしい甘味とうま味のあがる塩味に広島レモンの爽やかさをプラス。



[ヤマトフーズ]  
レモスコ&  
レモスコレッド  
420円(税込)



[アンデルセン]  
瀬戸田の  
レモンケーキ  
157円(税込)



[JA三原]  
レモンの泉  
300円(税込)

## 広島かき祭り

毎年、かきのシーズンに県内各地で「かき祭り」が開催!  
目の前でつくられる焼きがきなどアツアツの旬のかきをお手頃価格でお楽しみ頂けます。

[2月]

- ①江田島市かき祭り
- ②音戸かきまつり
- ③第30回宮島かき祭り
- ④田原かきまつり
- ⑤呉水産祭り
- ⑥地御前かきチャリティバザール
- ⑦宝島くらしフェスティバル
- ⑧大野かきフェスティバル
- ⑨坂町漁協水産まつりチャリティバザール
- ⑩第24回広島市水産まつり
- ⑪早瀬かきまつり
- ⑫安浦かき祭り
- ⑬広島市かきチャリティバザール

[3月]

- ⑭第37回江田島市かきカキマロン大会



広島 かきまつり 検索

## 広島のかき小屋 ~オイスターロード~

友達・家族とワイワイ楽しむ  
浜焼きスタイルかき小屋開店中!!  
広島県産のかきを手軽に食べられるだけでなく、かきの生産状況や食べ方などの情報もご提供。

広島・呉・三原・尾道・福山の10店舗



オイスターロード 検索

## 世界レベルのその品質



~Smart Swing~  
アイメイク&アイブロウブラシ。  
質感、陰影など思いのままのアイメイクや旬の眉メイクができます。

お使いの化粧品をご持参いただくとそれに合う筆をセレクトいたします。



〈TAUインフォメーション〉

## ひろしま暮らしセミナーinTAU 要予約

[日時]2014年3月2日(日) 11:00~15:30 [場所]広島ブランドショップTAU3階

移住者と  
語ろう!



海の香りにつつまれた、おだやかな生活が夢でした。



[瀬戸内海沿岸部]  
多島美を堪能しながら、のんびりと素朴な自然に囲まれた島暮らし。



[瀬戸内海と緑の山々に囲まれた都市部]  
利便性と豊かな自然を同時に味わうことができる暮らし。

お問合せ/広島県交流・定住促進協議会事務局(広島県地域政策局過疎地域振興課) ☎082-513-2636

## ひろしまUターン相談会

首都圏にお住まいで、広島県へUターンを検討されている方! TAUで毎月第3土曜日に人材紹介会社が転職相談を行っています。

2月28日(金)・3月9日(日) TAUが東京シティアイKITTE B1Fに臨時出店決定!



- 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 17:00-23:00
- 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 050-3774-4402  
広島酒工房 翠 10:30-20:00 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
- 01. 瀬戸内ダイニング  
瀬戸内ダイニング 銀座 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

広島ブランドショップ  
tau  
SETOUCHI  
HIROSHIMA

ショップや商品の詳しい情報は <http://www.tau-hiroshima.jp>

tau 広島 検索

https://www.facebook.com/tau.hiroshima  
https://twitter.com/tau\_hiroshima

〒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

## アクセス

- JRをご利用の場合  
JR有楽町駅京橋口から徒歩約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

