

銀座一丁目で、広島三昧。

tau

No.
05
2014 春

「TAU」は「たう」、届くという広島の方言です。
銀座を訪れた方々、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います。

- 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。
- 01 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4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/>

美味しく 食べる秘訣…

**食べる前に、
30回以上混ぜ合わせ!!**

食べては混ぜる! 混ぜては食べる!
これがキング軒流の食べ方。

**拘りの、挽きたて山椒が
旨味を倍増!!**

本場、中国で取れた「中国山椒」の絶妙な香りが、
麺の旨味を引き立てます。

食べるごとに、少量ずつ何度もふりかけながら
食べるのが、キング軒流の食べ方。



汁なし担担麺専門
King-ken
キング軒

汁なし担担麺の魅力は麻(花椒による痺れ)と辣(唐辛子の辛さ)の絶妙なバランスになります。

広島では汁なし担担麺専門店が20店以上、提供店に至っては150店を超えます。

キング軒は花椒に特にこだわっています。「毎日食べたくなる」をモットーにした汁なし担担麺専門店です。

提供されるとまず30回混ぜたのち口ににした瞬間、いきなり唐辛子の辛さがくるのではなく、

ゆっくりとやってくる辣油の辛さ。そこに重なる中国山椒の強烈な香りとしびれ。

それらをまとめるのが芝麻醤(胡麻ダレ)。毎日通う人も珍しくないキング軒の

「広島式」汁なし担担麺をこの機会に是非食べてください。

ひろしまご当地 満腹グルメまつり!

期間: 5月2日(金)～6日(火・祝)

11:00～19:00 売り切れ終了

場所: 1F イートインコーナー

広島で人気の
行列店
東京初上陸

汁なし担担麺

◎汁なし担担麺

¥580 (税込)

お魚 & 江田島パール
paccio

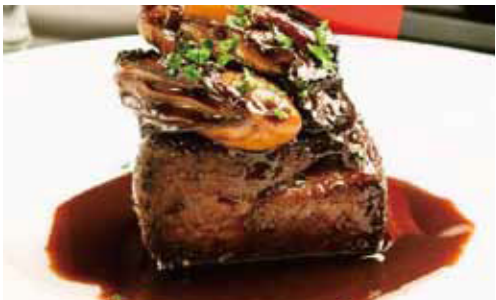
3F 営業時間 ランチ 11:30～15:00 / ディナー 17:00～23:00

瀬戸内が薫る、広島イタリアン。



生産量日本一。濃厚でとろける食感が
自慢の広島カキと広島牛の極上コラ
ボ。ワインにも好相性のおいしさです。

◎広島牛と牡蠣のロッシーニ風 ¥1,944 (税込)



広島お好み焼き
三匠
SANSHOU

2F 営業時間 11:00～22:00

鉄板で踊る本場の味。
広島お好み焼きを手軽に味わう。



鉄板カウンターで焼く本格広島お好み
焼き店から、ちりめんとレモンの塩焼き
そばをご提供します。また、5月7日(水)
～11日(日)には期間限定でコナモン
特別セット(コナモン+ドリンク)570円
(税込)をご用意しています。

◎ちりめんとレモンの塩焼きそば ¥850 (税込)



銀座
遠音近音
Ochi Kochi

営業時間 ランチ 11:30～15:00
ディナー(平日) 17:30～22:30 (土・日・祝) 17:30～22:00

広島産の食材が持つ旨みを
本格懐石で堪能する。



生産量日本一、防腐剤を使用しない
「瀬戸内広島レモン」を、果汁を絞るの
でなく、皮まで美味しく食べられる美容
と健康にもうれしい「レモン鍋」です。爽
やかなレモンの香り立つ、さっぱりした
鍋料理は、地元でも大人気です。

◎レモン鍋 ¥1,620 (税込)





食べてみんさい。

広島育ちのフレッシュ柑橘が今、熱い!!

皮ごと食べられる、広島産の柑橘食品を、ぜひ、ご賞味ください。

瀬戸内の温暖な気候に恵まれた広島県は、国産レモンの発祥の地として100年以上の歴史があり、レモンの生産量は日本一。

そんな「瀬戸内 広島レモン」は、防腐剤を一切使用しないため、料理やお菓子に皮ごと安心して使用できます。

また、爽やかな酸味が特徴の広島産の柑橘系食品は、ジュレやケーキなど、おいしいスイーツが続々登場しています。

ぜひ、広島産の柑橘食品をご賞味ください!



「川根柚子」は苦味が少なく厚無がある柚子です。吟味した柚子皮だけを丁寧に切り揃え、甘酸っぱく仕上げたゆず菓子です。

◎「川根柚子協同組合」
川根柚子ぴーる
50g 412円(税込)



国産レモン日本一の島、瀬戸内で「地元をもっと誇れる島にしたい」と地元のレモンを一つから加工して作り上げた香り豊かなレモンケーキ。

職人がひとつひとつすべて手作りでしています。

◎「瀬戸田檸檬菓子工房 パティスリーオクモト」
瀬戸田レモンケーキ「島ごころ」
1個 220円(税込)



瀬戸田産エコレモンで作ったレモンミンチ入りのスポンジを、ホワイトチョコレートで表面をコーティング。レモンの香り高さが大人気のケーキです。

◎「松愛堂」
れもんケーキ
1個 210円(税込)



瀬戸田のエコレモン×はちみつ。レモンに苦味がなく、皮も安心してお召し上がりいただけます。

◎「三原農業協同組合 せとだ直販センター」
瀬戸田レモン
470g 1,420円(税込)



尾道市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したケーキ。

◎「アンデルセン」
瀬戸田のレモンケーキ
1個 162円(税込)

瀬戸内広島レモンと海人の藻塩にピリッとスパイシーな青唐辛子を使用した、新感覚の辛味調味料。

◎「ヤマトフーズ」
レモスコ
60g 432円(税込)

◎「ヤマトフーズ」
レモスコレッド
60g 432円(税込)



因島産はっさくの皮の苦味を独自の方法で取り除き、甘酸っぱいお菓子に商品化されたもの。そのまま食べてもよし、パンやお菓子作りにも使用できます。

◎「パティスリー・プチフル」
因島はっさくピール
1袋 216円(税込)

瀬戸田町産レモンの皮を砂糖で煮つけ、グラニュー糖をまぶした、ドライフルーツ風のお菓子。レモンの酸味とほんのりとした苦味が癖になる美味しさです。

◎「三原農業協同組合 せとだ直販センター」
がじゅり!レモンピール
1袋 205円(税込)



期間中、300以上のイベントで島々の魅力を発信!!島の輪がつながる。人の和でつなげる。

「瀬戸内しまのわ2014」開催中

期間：2014年3月21日(金・祝)～10月26日(日) 会場エリア：広島県・愛媛県の島しょ部及び臨海部



瀬戸内
しまのわ
2014

はじまる新しいしま博
「島へようこそ!」
イベントの詳細は公式ホームページで
しまのわ 検索

広島の魅力をその場でご案内

観光情報コーナーを開設

TAU2階の観光情報コーナーにおいて、広島の観光案内、物産情報の提供など、広島に関するお問い合わせに対応するコンシェルジュを配置しています。

●受付時間：12時～17時 ●電話番号：080-3879-1846

メールアドレス：tauhiroshima.34@gmail.com



華やかに、若々しく、可憐に。

今日一日がメイクで、もっと素敵になりますように。

その日のシーンに合わせて、最高の自分を引き出すようなメイクを。そんな風に、お母様の毎日のメイクがさらに心地よく、楽しくなるように、熊野筆セレクトショップが最高品質のメイクブラシをチョイスしました。母の日に合わせた限定セットです。

熊野筆が初めての方にも
おすすめの定番の2本です。
ふわりとやさしい使い心地で、
心弾むメイクアップの時間を
お約束します。

◎「チーク&リップブラシセット」
SSシリーズチークブラシ
オリジナルリップブラシ
セット価格 9,180円(税込)



Mother's day gift
「母の日」の
プレゼントに

目元の印象に
驚くような差がつく
シャドウブラシのセット。
お手持ちのアイシャドウの発色や
質感を最大限に引き出し、
美しいまなざしを演出します。

◎「シャドウブラシ2本セット」
SSシリーズシャドウブラシ大
SSシリーズなめシャドウブラシ
セット価格 5,400円(税込)

熊野筆
KUMONOFUDE
SELECT SHOP

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



- | | |
|----|---|
| 3 | TAUイベント・パールフロア
イタリアンパール Paccio
ランチ 11:30-15:00 / ディナー 17:00-23:00
TEL 03-5524-5560 |
| 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



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

tau 広島 検索

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

〒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 FAX.03-5579-9953

携帯はこちらから

