

銀座一丁目で、広島三昧。

「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。

No. 07
2014 秋

3. TAUイベントフロア・広島イタリアン
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。
 - ① 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10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/>

銀座TAUのレストラン3店舗で

美味しいカキ料理をご堪能あれ!



オイスターミスト ¥1,512 (税込)

3F カキの旨味を
イタリアンで楽しむ。



広島県産カキと田邊農園の葉野菜の
アーリオ・オーリオ ¥1,296 (税込)

2F カキを香ばしく
お好み焼きでいただく。



カキ味噌三種盛り ¥580 (税込)



カキ入りお好み焼き ¥1,450 (税込)

B1F 瀬戸内の香りと
カキ本来の味を堪能。



広島牡蠣と有機野菜の田楽焼き ¥1,080 (税込)



かき小町の蒸し牡蠣 ¥700 (税込)

生でチュルンと、広島直送の旬の新鮮なカキを、いちばん美味しい食べ方で楽しめるオイスターバー。昨年好評いただいた、広島産生食用ブランドカキ「先端 (SENTAN)」に加え、瀬戸内の塩田跡地で養殖されたカキ、塩田熟成カキも、期間限定でご用意しました。イタリアン、和食、お好み焼きのレストラン3店舗でも、美味しいカキメニューをお楽しみいただけます。

一度は、食べて
ほんまいけい!
うまいけい!

シーズ到来! 今年も、
広島産の
産地直送
カキが、
うまいで!

行列の出来るほどおいしい広島産のカキ!!

今年も、おいしく登場!!

オイスターバー 1階 Oyster Bar

かなわ水産のブランドカキ「先端 (SENTAN)」の他、ファームズスキの「塩田熟成カキ」を販売予定。合わせて、おススメの日本酒・ワインも販売!!

- 期間限定
- 第1弾 11/6 木 ▶ 11/9 日
ファームズスキの塩田熟成カキ(大崎上島)
平日 16時~19時半 / 1日300個程度 土日 12時~19時半 / 1日600個程度
- 第2弾 11/19 水 ▶ 11/30 日
かなわ水産の先端(江田島産)
平日 16時~19時半 / 1日500個程度 土日 12時~19時半 / 1日1000個程度

とろけるような
滑らかさと、
エキ스가じゅわっと
広がる味わいが
自慢です!!

知った!?
瀬戸内海は、
“カキ”の宝庫

“カキ”にとってミネラル豊富な瀬戸内海は、養殖に適しており、日本一の生産高を誇るカキの宝庫なのです。

Q ブランドカキ
“先端 (SENTAN)”って何なん?

瀬戸内海でも有数の清浄地域である広島県江田島市大黒神島で開発され、特別な養殖方法で丹念に作られる“先端 (SENTAN)”。一般的なカキ商品より1歳以上若いため、従来のカキよりきめ細やかなぷちとした食感を実現した、広島発のブランドカキです。



ブランドカキ
“先端 (SENTAN)”

幻の緑色の
カキ“塩田熟成カキ”
※シーズン・個体によっては
緑色ではないものもあります。

Q “塩田熟成カキ”って
どんなカキなん?

フランス・オレロン島の生産方式を広島でも! 瀬戸内のミネラル豊富な海水と、広島県大崎上島の山々から流れ込む養分豊富な湧き水が混ざり合う塩田跡地で熟成させた、海水と塩田の豊かな栄養分が甘味を引き出し、美味しく仕上げた、幻の“緑色のカキ”です。

この秋も広島が熱いで〜！ ミネラル豊富な瀬戸内海がはぐくんだ 「広島カキ」の「うまい！」を凝縮。

酒にあう



新鮮なカキを塩だけで3年以上熟成させました。独特の癖が珍味好きに大好評です。

④〈かなわ〉かきの塩辛
1個 1,296円(税込)

プリプリのカキを熟成塩麴で漬け込み、旨味を凝縮させました。

⑤〈濱本水産〉一粒牡蠣の塩辛
1個 782円(税込)



酒にあう

ビールにあう

新鮮な広島カキを、牡蠣エキスが入った秘伝の醤油ダレに漬け込みました。袋のままレンジで温められます。

①〈ふくびし〉カキ大将 2本入 390円(税込)

ビールにあう



地御前かきを1粒丸ごとしゅうまいにとじこめました。ぷりっとした食感がたまりません。

⑥〈ヤスイ〉一粒かきしゅうまい
1袋 972円(税込)

丁寧に焼き上げた広島カキを煮汁ごとウニに練りこみました。ごはんにかけて「カキウニめし」にも!

酒にあう



③〈珍味処なかむら〉かきうに
1個 1,944円(税込)

保存料や化学調味料を使わず、濃厚な旨味をひきだしました。金の牡蠣のオイルはパスタなどにも合います。

⑦〈広島かきドットコム〉金の牡蠣(オイル漬け) 銀の牡蠣(一夜干し)
各1個 1,620円(税込)



ワインにあう

4 SELECT

五味(甘・辛・酸・苦・旨)のバランスが非常に良い西条の酒が、カキのクリーミーな味を包み込みます。

⑧〈東広島市西条〉福美人酒造 福美人 純米酒
720ml 1本 1,022円(税込)

上質な白ワインのような上品な酸味が、カキの奥深い味わいを引き出します。

⑨〈広島市安芸区〉梅田酒造場 本洲一 無濾過 純米酒
720ml 1本 1,243円(税込)

瀬戸内に面した町・竹原の辛口酒がカキの新鮮さと旨みを引き立てます。

⑩〈竹原市〉中尾醸造 誠鏡 純米超辛口
720ml 1本 1,284円(税込)

三次産シャルドネで造った白ワインを5年間、木樽で熟成。カキの旨みをしっかり受け止めるバランスの良い辛口白ワイン。

⑪〈三次市〉広島三次ワイナリー TOMOE シャルドネ樽熟成
720ml 1本 2,700円(税込)

触れたいような肌が表現できるパウダーブラシ

180年の歴史を持つ熊野筆の技術を盛り込み、毛質の素材を最大限に引き出した熊野筆セレクトショップオリジナルSSシリーズからパウダーブラシが新発売。



11月14日 新発売!!

SSシリーズ パウダーブラシSS1-4



7,560円(税込)

11月14日▶12月25日 クリスマスフェア

***** 限定ギフトセットをご用意! *****

広島県では、県内各地の「ひろしま」らしい多彩な地域資産などを、Facebookで紹介しています。



「ひろしま」には、良いものがたくさんあるのに、まだまだ知られていない。「ひろしま」の魅力や愛着、誇りなどを再発見してもらうために「ひろしま」らしさを象徴する、多彩な地域資産などを紹介しています。

Facebook もっとひろしま 検索



“ひろしま暮らし”について、東京でご相談に応じます。

広島への移住・定住をお考えの方へ。相談員が、あなたの新たな暮らし、挑戦を叶えるためにサポートします。ぜひ、お気軽にお越しください!

相談無料 予約優先

■場所/ふるさと回帰支援センター

(東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館 (JR有楽町駅から徒歩約1分、TAUから徒歩約4分))

■時間/10:00 ~ 18:00 (月曜から土曜日(日曜・祝日・年末年始は休み))

●お問い合わせは—

TEL 080-5873-3296(直通) chisouzou@pref.hiroshima.lg.jp



新しい瀬戸内、みつける。瀬戸内の魅力あふれる写真を大募集!!

瀬戸内Finderでは、瀬戸内海国立公園指定80周年を記念して、瀬戸内の魅力あふれる写真を大募集し、合計80万「いいね!」をめざしています。「瀬戸内Finder」(ファインダー)とは、瀬戸内の魅力あふれる資産や楽しみ方をFacebook等のSNSを活用して、より多くの方へ発信し、瀬戸内ブランドの認知、浸透を効果的に展開することを目的とした、瀬戸内ブランド推進連合主催の地域共創メディア(コミュニティ)です。

瀬戸内ブランド推進連合

Facebook 瀬戸内Finder 検索



- 3 TAUイベント・パールフロア
イタリアンパール Paccio TEL03-5524-5560
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 TEL03-6228-7813
広島お好み焼き 三匠 11:00-22:00 TEL050-3774-4402
広島酒工房 翠 10:30-20:00 TEL03-5579-9952
- 1 TAUショッピングフロア
TAUショッピング 10:30-20:00 代表 TEL03-5579-9952
- B1 瀬戸内ダイニング
瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音 TEL03-5579-9812
ランチ 11:30-15:00 / ディナー 平日 17:30-22:30 土・日・祝 17:30-22:00



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 銀座上ービルディング
TEL.03-5579-9952 FAX.03-5579-9953

携帯はこちらから



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

