

銀座一丁目で、ひろしま三昧。

「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。

tau

No.
23
2019 夏

ひろしまブランドショップTAUは
おかげさまで7周年

- 3F イベントスペース・広島イタリアン
イタリアンパルを併設した広島の情報発信拠点です。
- 2F 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。
- 1F 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。
- B1F 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。
- 2019年7月発行
ひろしまブランドショップ 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/>

スープ少なめ、具はシンプル。
これぞ元祖 呉冷麺！

7/9(火)〜15(月)
7日間限定！

元祖 珍来軒の
呉冷麺 700円(税込)

珍来軒
呉冷麺
kure-reisanten.com

■時間：平 日 11:00〜15:00・17:00〜20:00(ラストオーダー19:45)
土日祝 11:00〜20:00(ラストオーダー19:45)

戦後、呉市中通の屋台から始まった「珍来軒」は、創業60年の老舗。
「呉冷麺」発祥の店として、地元・呉では行列のできる人気店です。
先代が考えたタレによく馴染む特注のコシのある平打ち麺、
甘みとピリッとした辛さが広がる酸味を抑えたスープが特徴です。

【呉冷麺の食べ方】

麺とスープをよく混ぜて、何口か食して冷麺の味を味わいます。
お好みにより、酢辛子をかけます(酢辛子をかけ過ぎると辛くなります。)
酢辛子をかける事により味がしまり、サッパリと召し上がれます。
お好みで黒酢もどうぞ(黒酢をかけると甘くまろやかになります。)
◎酢辛子→酸味(辛味) サッパリ ◎黒酢→甘くまろやか

食べ方に
こだわり！

こだわることから旨い、
ひろしまの

ひろしま
CAFE

味力発見！

しげとみ
ビールスタンド重富

1杯 600円(税込) ※1人1杯まで。当日の状況により変更する場合があります。

■時間：平日 17:00〜19:30、土日 11:00〜19:30

毎日夕方5時からの2時間営業、メニューは生ビールのみで
行列ができる店「ビールスタンド重富」の店主、重富寛さんがこの夏来店。
地元・広島でしか味わえない5種類のつぎ方による究極の生ビールを提供します。
【銘柄】アサヒ生ビール

8/2(金)〜6(火)
5日間限定！



つぎ方に
こだわり！

Beer Menu

- 一度つぎ ビールの爽快感の頂点。一度でつぎ切る職人技。
- 二度つぎ 一度つぎの爽快感の中から旨みを引き出す。日本人の感性が生み出した技。おそらく日本のつぎ方の原点。
- 三度つぎ ドイツのつぎ方Seven Minutes PILSを日本の風土・味覚に合わせ炭酸を弱め、甘みを引き出します。
- シャープつぎ 新橋ドライドック初代店長佐藤氏が考案したつぎ方。しっかりとした炭酸と苦みにトロトロの泡
- マイルドつぎ 炭酸と苦みを弱めて優しく甘い味わいに。初体験の柔らかな泡もお楽しみください。

※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。 ※つぎ方の歴史観は重富さんの解釈です。

汁なし担担麺専門店
キング軒

キング軒の
広島式 汁なし担担麺

並盛 630円(税込) 大盛 730円(税込)

■時間：平 日 11:00〜15:00・17:00〜20:00(ラストオーダー19:45)
土日祝 11:00〜20:00(ラストオーダー19:45)

※呉冷麺及びビールスタンド重富のビールを提供している場合は、汁なし担担麺の提供はありません。

キング軒は「毎日食べたい」をモットーにした汁なし担担麺専門店。花椒(かしょう：日本の山椒と区別して「四川山椒」、「中国山椒」と呼ばれる)に、特にこだわっています。毎日通う人も珍しくない、地元・広島で行列の絶えない人気店です。

【広島式汁なし担担麺の通なおいしい食べ方】

- ◎食べる前に必ず30回以上、タレがなくなるまで混ぜる。
- ◎後かけ用に配合した卓上の挽きたて山椒を味わう。
- ◎温泉玉子はすぐ焼きの要領で麺をつけながら食べる。
- ◎麺がなくなったらご飯を投入し卓上のタレ、お酢、鷹の爪と卓上の山椒を少々加えて担担ライスに。

ご登録は
こちらから



Q ID:@ginza

ID検索またはQRをスキャンしてご登録ください。ご利用は、おひとり様1回限りとなります。1会計につき、複数枚のご利用はできません。【クーポンをつかう】をクリック、レジでご提示ください。

LINE@公式アカウントSTART!

ひろしまブランドショップTAUの
公式アカウント友達登録で

登録キャンペーン期間：7周年にちなんで7月末まで

1階の食品・お酒
5%OFF

※OFFセールは8月末まで

この夏おすすめのひろしまグルメ

B1f

瀬戸内ダイニング
遠音近音
Ochi Koechi



瀬戸内海で獲れた新鮮な白身魚をカルパッチョにしました。魚の旨味とレモンの酸味の爽やかさがこの夏にピッタリのお料理です。

瀬戸内白身魚のカルパッチョ
1,620円(税込)
※ディナータイムのみのご提供となります。

2f

鯉々
お好み焼・焼肉
KOI KOI



店長が広島で焼き手をしていた時代に開発したメニューを再現。あっさり塩味で、エビ、イカが入った海鮮たっぷりのお好み焼です。

海鮮塩おこ
1,400円(税込)

3f

Round!!
HIROSHIMA
MERI Principessa
Pizzeria
メリプリンチベッサ



無農薬野菜の葉野菜をクルミ、アンチョビ、チーズ、オリーブオイルでペーストを作り、パスタと和えました。瀬戸内の新鮮なタコとトマトも合わせた田邊農園自慢の野菜の美味しさを楽しめる逸品です。

田邊農園 無農薬野菜のジェノベーゼ風
～瀬戸内タコとトマト添え～

◎ランチはコースにプラス216円(税込)
◎ディナー 1,382円(税込)



【頑固屋】金のわらび餅
(瀬戸内れもんきな粉)

広島ブランドレモン「瀬戸内レモン」を使った良質のレモンきな粉を使用。きな粉は広島老舗きなこメーカー製。さわやかなレモンの香りと程よい甘みが口いっぱいに広がります。**650円(税込)**



【センナリ】
広島産れもんドレッシング

瀬戸内海の温暖な気候で育った広島県産レモン果汁を、ふんだんに使用したドレッシングです。無添加ですので、幅広い年齢の方に安心して召し上がりがいただけます。**378円(税込)**



【よしの味噌】
幸せの黄色いめんつゆ

きめ細かくクラッシュしたレモンを加えることでカットした時の様なジューシーな香りと果汁感がさらにアップしました。そうめん、うどん、冷やし中華つゆとしてお楽しみください。**540円(税込)**



【よしの味噌】
発酵れもん胡椒

ピリッと辛くてレモンが薫る爽やかな大人の薬味!肉料理、お鍋、うどん、お蕎麦、お豆腐、餃子、ウナギの白焼きなど幅広くご利用いただけます。**540円(税込)**



【丸徳海苔】瀬戸内レモンのキーマカレー

野菜と牛ひき肉をじっくり煮込んで作ったキーマに、たっぷり瀬戸内レモンを加えました。濃厚な味わいにレモンの酸味が食欲をそそります。**648円(税込)**

TAUは
おかげさまで7周年

【中尾醸造】吟醸誠鏡
シヤボトクグラス付き

軽快で柔らかな口当たりでしっかりとした旨味を合わせ持つやや辛口の吟醸酒。ブルーのキラキラしたボトルとグラスが目惹きます。
180ml 551円(税込)

【賀茂泉】純米梅酒

紀州南高梅を純米原酒に漬け込んだ甘さを控えめに仕上げた爽やかな味わいです。梅の風味と純米酒ならではのまろやかな味わいをお楽しみください。
720ml 1,836円(税込)

【中国醸造】はっさくロックス

はっさく発祥の地である広島県産のはっさくを皮ごと使用しています。はっさく特有のほろ苦さと爽やかな甘みの濃厚な味わいが特徴です。
500ml 1,274円(税込)

【天寶】SPICY 夏潤

穏やかな香りと軽快な口当たり、甘酸っぱさとスパイシーな辛口ドライでキレイ良くシャープな味わいは、ながら日本酒版スーパードライのような美味しさです。
720ml 1,404円(税込)

TAU 2階 広島酒工房「翠」にて好評発売中

夏酒 続々入荷中

日常から抜け出す旅に。

EXITRIP Hiroshima

広島市の魅力的なモノ・コトをめぐるモデルルートをご紹介します。

今や世界中から旅人が訪れる広島。昔の風情が残る酒蔵の町や、美しい海を眺めながらのドライブ、まだまだ知られていない絶品グルメなど、ちょっと日常から抜け出すにはもってこいの魅力あるモノ・コトがいっぱい。ココロもカラダも元気になる「非日常のトビラ」を開けて、素敵な旅にでかけてみませんか?

URL: <https://hiroshima-trip.com/>

広島 日常から抜け出す旅

検索

一度使うと虜になるほどの心地よさ。

洗顔ブラシと化粧筆のセットで熊野筆を存分に堪能していただけます。
染色していない天然毛ものの柔らかさや風合いをお楽しみください。

14,500円(税込)
【セット内容】S⑪パウダー、S⑤アイシャドー、S⑨アイブロウ、
洗顔ブラシ白山羊、パニティポーチ

7月13日(土)～9月30日(月)までの期間限定商品

KUMANO FUDE
SELECT SHOP



3f イベントスペース・広島イタリアン
広島イタリアン MERI Principessa メリプリンチベッサ
ランチ11:30～15:00/ディナー17:30～23:00 TEL.03-5524-5560

2f 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 鯉々 11:00～21:00 TEL.03-5579-9962
広島酒工房 翠 10:30～20:00 TEL.03-5579-9952
観光情報コーナー 12:00～17:00 TEL.080-3879-1846

1f ショッピングフロア
ショッピング 10:30～20:00 TEL.03-5579-9952
ひろしまCAFE

B1f 瀬戸内ダイニング
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

ひろしまブランドショップ

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
東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング
営業時間 10:30～20:00 TEL.03-5579-9952

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