

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.

18

2017 秋

3F イベントスペース・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。

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紹介いたします。

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。

2017年11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/>

＼いよいよ**牡蠣** シーズン到来！／

今年は何と**22日間**！

Hiroshima
Brand Oyster

Oyster Bar

オイスターバー

お待たせしました。牡蠣シーズンの到来を告げる
「TAUオイスターバー」が今年は22日間の期間限定で開催！
生牡蠣はもちろん、蒸し牡蠣や牡蠣フライなどのメニューと、
相性のよいお酒・地ワインをご用意しております。

第1弾

11/17 金・11/28 火

平日 17時～19時半／1日200粒

土日祝 12時～19時半／1日500粒

かなわ水産

“かなわ”の生牡蠣は広島湾の沖合約30kmの瀬戸内海でも屈指の透明度を誇る清浄海域、大黒神島沖の筏で育成採取されたものです。この海域は広島県指定の生食用かき採取指定海域の中でも特に水の綺麗な所と言われ、塩分濃度が高く、味には深みがあり、身の締まった風味豊かな牡蠣が育ちます。

ひろしま 1個500円(税込)

広島牡蠣特有の味わいが非常に良く出ています。

大黒神島 1個400円(税込)

潮味と甘味のバランスが良く、旨みの強い牡蠣です。

先端 (SENTAN) 1個250円(税込)

きめが細かく、海水の味で引き立つ甘みが魅力です。

三種食べ比べセット 1,050円(税込)



※写真は、先端 (SENTAN)

第2弾

12/1 金・12/10 日

平日 17時～19時半／1日200粒

土日祝 12時～19時半／1日500粒

ファームスズキ

大崎上島の大自然からの湧き水と瀬戸内のミネラル豊富な海水の混ざり合う栄養豊富な塩田跡の養殖池(クレール)は、牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富に繁殖し、海で育てた牡蠣よりも甘味が強く、芳醇でマイルドな味わいの牡蠣が育ちます。

国内唯一の
塩田熟成牡蠣
(クレールオイスター)

1個 450円(税込)

3個 1,300円(税込)

6個 2,550円(税込)



TAUでもはしご**牡蠣**！

3F



オイスターミスト(6種盛り合わせ) 1,512円(税込)

2F



マシマシ牡蠣 2,500円(税込)

B1F



土鍋牡蠣飯 2,052円(税込)

Round M
HIROSHIMA
MERI Principessa
Pizzeria

ランチ11:30～15:00

ディナー17:30～23:00

広島牡蠣のフレッシュトマト
焼き、ガーリックバター焼
き、雲丹バター焼きなど、6
種の味を堪能できる一皿
です。ワインと一緒に楽し
みください。

鯉
KOI KOI

営業時間／11:00～21:00

ブリッブリッの牡蠣を山盛
りに乗せました。生産量日
本一の広島牡蠣をお好み
焼で堪能してください。

瀬戸内ダイニング
遠音近音
Ochi Kochi

ランチ11:30～15:00

ディナー(平 日)17:30～22:30

(土日祝)17:30～22:00

牡蠣の旨味が染み込んだ
牡蠣飯です。
寒い冬にこそ土鍋で作る
牡蠣飯をどうぞ。

カンパイ!広島県!

牡蠣王国

KAKINGDOM

牡蠣の王国「牡蠣王国」へようこそ。

今年も日本に牡蠣の季節がやって来ました。濃厚で滋味溢れる身を磯の香りと共に口の中へ…。

牡蠣はいにしえより世界中で愛されている食材です。みなさんはどんなお料理が好きですか？

牡蠣の生産量日本一を誇る広島県では、牡蠣の王国「牡蠣王国」のプライドをかけ、みなさんの想像を超える

数々の牡蠣料理をご用意しています。その名も「はしご牡蠣」。横丁をふらりと歩いて、あなたのお気に入りを見つけてください。



<https://hiroshima-welcome.jp/>



広島県は牡蠣の生産量**日本一!**

自慢の牡蠣グルメが続々入荷!

ぶち牡蠣フライ ヤマトフーズ



袋を開けた瞬間の風味はまさにカキフライ! 噛めば噛むほど牡蠣の旨味が口の中に広がります。お酒のお供としてもおすすめです。

(6枚入) 680円(税込)

レモスコ牡蠣カレー ヤマトフーズ



じっくり炒めた玉ねぎと10種類以上のスパイスに自家製ベシャメルソースのコクをプラス。「レモスコ」でアクセントをつけたピリッとおいしい瀬戸内カレー。

594円(税込)

牡蠣バジルオイル漬け マルイチ商店



手選別した広島産牡蠣を、バジルとオリーブオイルと共に漬け込みました。バジルの風味と牡蠣の旨味のバランスが美味しい牡蠣のオイル漬けです。

1,620円(税込)

花瑠(オイル) & 花星(オイスター) 倉崎海産



まるでフォアグラのような食感はワインに最適です。残ったオイルはドレッシングにも使えます。

1,782円(税込)

広島かきのかけら ふくびし



広島牡蠣をリンゴのチップで燻製にした、ビールによく合うおつまみです。醤油ベースの味付けにリンゴチップがほのかに甘く香ります。

309円(税込)

平焼かまぼこ 牡蠣 くれブランド



呉の倉崎産牡蠣をタラのすり身に練りこみ、大きくシート状に引き伸ばしたユニークな形状のかまぼこです。そのまま食べても、炙って食べても、アレンジしてお料理にもお使いいただけます。

700円(税込)

かき醤油味付のり アサハラサキ



口どけが良い上質な有明海産一番摘みのりをかき醤油で味付けしました。モンドセレクション2011において金賞を受賞した商品です。

596円(税込)

かき美醬 倉崎島海産



牡蠣の養殖から加工まで一貫生産している会社が心を込めて作った広島牡蠣の魚醬です。魚・肉・野菜など素材の味の引き立て役として、さまざまな料理にお使いいただけます。

1,620円(税込)

カコバロ!広島県! **牡蠣ンガダム**

広島は牡蠣

きっと、あなたも行きたくなる ムービー公開中
<https://www.youtube.com/watch?v=BSOWyUI0PX0>

牡蠣の旨み引き立つ、広島のお酒

瀬戸内に面した町・竹原の辛口酒が牡蠣の新鮮さと旨みを引き立てます。

【中尾醸造】
誠鏡純米超辛口
(720ml・1本)
1,284円(税込)

上質な白ワインのような上品な酸味が牡蠣の奥深い味わいを引き出します。

【梅田酒造場】
本洲一無濾過純米酒
(720ml・1本)
1,243円(税込)

レモンなどの柑橘を思わせる爽やかな酸味のお酒です。

【今田酒造本店】
富久長 白麴純米酒
海風土(sea food)
(720ml・1本)
1,620円(税込)

広島酒工房

なりたい私が叶う熊野筆。大切な友人に。いつも支えてくれる家族に。自分へのご褒美に...

熊野筆 KUMANO FUDE SELECT SHOP

Christmas Fair 2017

期間11月10日(金)~12月25日(月)

洗練された目元になるセット

繊細な目元に優しい素材を使用しながら、アイカラーが綺麗に思いのままに発色します。特別仕様のアイメイク専用2本入れケースはセットだけの限定。

SSときめき肌ポイントセット 8,800円(税込)
セット内容:SS4-1シャドウ大、SS4-4つり、SS5-1リップ、2本入れ筆ケース【限定】

つけ心地も仕上がりも思い通りに叶う

ベストセラーのファンデーションブラシは、リキッドでもパウダーでもムラなく綺麗な素肌のように仕上がります。印象を左右する眉も、手早く思い通りに描けます。無敵のベースメイクセットです。

SSきらめき肌セット 22,000円(税込)
セット内容:SS1-2パウダー、SS3-3リキッド、SS4-5アイブロウ、SS筆巻きハーフ



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 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

至新橋駅 JR有楽町駅 京橋口 東京交通会館 無印良品 有楽町マリオン 有楽町イトシア ひろしま暮らしサポートセンター まるごと高知 茨城マルシェ(茨城) 柳通 食の国福井館(福井) 山形プラザ(山形) 和光 中央通り 松屋銀座 東京メトロ有楽町線 銀座一丁目駅6番出口

東京メトロ丸ノ内線・日比谷線 銀座駅「C8番」出口 東京メトロ日比谷線・銀座線 銀座駅「A9番」出口

携帯はこちらから