

牡蠣「クニヒロ」・広島菜「山豊」

広島3社のコラボイベント!



がんこ屋

直売だから出来る大特価

広島ゆめてらす、広島ブランド

ショップTAU両方イベント

売上一位、動員数一位を誇った

尾道がんこ屋の尾道特選

グルメです!

今回は更にパワーアップして

銀座にやっけてまいります。

地元でも手に入らない極上の味

を大特価で!



人気No.2 瀬戸内海の磯のり

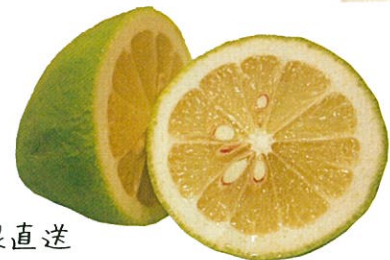


伊勢丹・三越イベント広島代表☆
人気No.1 がんこ屋極上生麺
がんこ尾道らーめん 1食315円(税抜)
4食1260円→ **1000円(税抜)**

市場



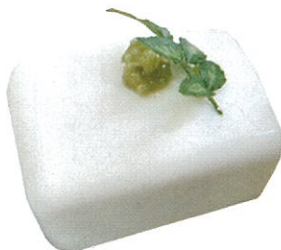
瀬戸内の海産物を使った
瀬戸内あられ



瀬戸内の最高峰
瀬戸田Oosumiレモンを農家直送



クニヒロ新製品
まるごと牡蠣の
オイスターソース



十勝産大豆と本郷の水
だけで作った豆腐

原始鶏が
生んだすい卵



これ期待大!

尾道漁師と板前さんの
コラボ☆海鮮市場

2014/11/5 (水) ~ 11/11 (火) まで1週間

TAU初!! がんこ屋がおススメの3社コラボイベント!!

広島牡蠣のクニヒロ 広島菜の山豊 がんこ屋尾道らーめん



クニヒロ株式会社



3社初のコラボイベント!

11月は少し肌寒くなって美味しいものがいっぱいです! 広島のかき付き生牡蠣が始まり、広島菜の旬の季節です。

今回は牡蠣の出荷量日本一のクニヒロさんと、広島が誇るお漬物のメーカー「山豊」さんとのコラボイベントで3社のグルメが一同にTAUに集まります!
なんと! 入口ではクニヒロの生牡蠣が食べれます!
山豊の絶品お漬物と、がんこ屋厳選の尾道グルメのお祭り

ぜひ、ぜひ! お越しください!!

尾道



がんこ屋



人気No.1 がんこ尾道らーめん これより品質の高いものは存在しません!

●市場に出回ってる中では、これ以上はない最高級小麦粉使用。
職人の技だけで作る熟成生麺は通常の10倍の時間がかかります。
しかしそれ故に極め細やかな食沢と滑らかな食感と喉越しは絶品です。尾道ラーメン基本となったたまり醤油ベースの濃厚スープは見た目と違って塩辛くなく、豚の背脂と相まって昆布と瀬戸の小魚節のダシと絶妙なバランスで完成しております。

がんこ尾道らーめん
平打ち麺 1食入り 315円
4食 1260円(税抜)
4食 1000円(税抜)

人気No.2



瀬戸内海産100% 磯のり 16g

瀬戸内海の天然磯のり。大変希少品です。入荷するたびに売り切れるほどの美味しさのラーメンに、味噌汁に、アツアツご飯に



尾道で獲れた真ダコ

前日即完売した尾道産の天然真ダコの釜揚げです。獲れたてを尾道の寿司職人が釜茹でにしました。柔らかくて最高の味! 毎回驚かれます。半身



瀬戸内の鮑 赤ニシ貝

瀬戸内のマワビといわれる本ニシ貝を使いやすいようにカットしました。バター焼き、酢の物、てんぷらなどがオススメです。100gパック



尾道発! いか天4種セット

尾道でソウルフード「いか天」のセットです。酒にGOOD!、お菓子にGOOD! 料理にGOOD! 大人気です!



話題沸騰! 瀬戸田00SUMIレモン

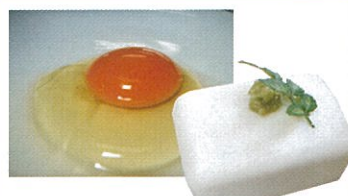
瀬戸田産の皮ごと食べれるレモンを大特価で!!! ノーワックス、防かび剤不使用、減農薬の最高のレモンです。塩レモンでもどうぞ!



牡蠣をまるごとオイスターソース



広島産牡蠣のオリーブオイル漬



EMもみじ鶏卵

がんこ豆腐

三原本郷の天然水と、十勝産の丸大豆で作られた頑固屋オリジナル豆腐。6%しかいない原始鶏が産んだ朝獲れ卵。こんないい卵がこんなお値段で!



人気No.3

尾道おぼろ昆布 800円→500円



最高級山出し昆布 11500円→5000円
料亭で使われる昆布のイベントだけの奉仕品なので、これだけ買われると辛い! おきみおぼろはこの昆布を使用!

その他にも沢山の特選食材をお届け致します。ラーメンの試食には行列が出来るくらい大人気です。ゆったりご試食されながらお買いものをされるお客様は平日のご来店がオススメです



催事名 第5回尾道特選グルメ~がんこ屋市場~
会期 2014年11月5日(水)~11月11日(火)
会場 広島ブランドショップTAU 1F
営業時間 午前10時半~午後8時(最終日5時30分閉場予定)
商品: 大人気のがんこ尾道らーめんの他に、瀬戸内海地物海鮮シリーズや、地元でも手に入らないような特選品をお届けします。
がんこ屋有限公司 <http://gankoya7.com>
722-0045 広島県尾道市久保3丁目12-20 GANKOYAビル1F
TEL 0848 (37) 5111 FAX 0848 (37) 5144