

2025
10/31 金
11/1 土
2 日

KIHACHI創業者 熊谷喜八

meets

三原市フェア

in
東京
銀座

熊谷喜八シェフ指導のもと
誕生した商品を限定販売。
喜八シェフのトークショーも
同時開催！

10:30～20:00
※11月2日(日)は17:00まで

会場：ひろしまブランドショップ「TAU」

(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上一ビルディング)

濃厚
瀬戸内香る
レモンスイーツ



広島レモンケーキ・広島レモンバターサンド
PÂTISSERIE PIECE

濃厚なレモンのコンフィを使用したレモン
ケーキとレモンバターサンド。皮ごと入ってい
るのでレモンの香りをしっかり味わえます。

広島
レモンの
芳醇な香りを
楽しむスイーツ



広島レモンのパン・ド・ジェース
Patisserie COGUMAYA

広島産レモンをふんだんに使ったケーキ。
喜八シェフが一口食べて絶賛した、コグマヤ
自慢のスイーツです。

世代を超えて
喜ばれる
バタークリームケーキ



バタークリームケーキ アデーシャ
ン
ケーキハウス シャンポール

昔懐かしのバタークリームケーキです。乳味
が無く、あっさりとしており、小さなお子さん
にも好評です。

昔懐かしの
バターケーキが
ドーナツに



バタークリームケーキ アデ・アヴァンセ
ケーキハウス シャンポール

バタークリームケーキをドーナツ型に仕上げ
ました。広島レモン、抹茶、アーモンドシュ
ガーなど4種類を販売します。

サクッと、
ほろっと、
やさしい食感



米粉の焼菓子
PÂTISSERIE PIECE

サクッと最中に、三原市産の米粉のクッキー
を詰めました。プレーン、かぼちゃ、ごま、芋、
栗の5種類を販売します。

しっとり濃厚、
ぎゅっとナッツ



米粉のブラウニー
PÂTISSERIE PIECE

三原市産の米粉を使用した、しっとり濃厚
でなめらかな食感のブラウニー。アーモンド
やくるみの香ばしさが際立ちます。

グルテンフリーの
贅沢チーズケーキ



広島米粉のバスクチーズケーキ
Dining Bar SAKANAZA サカナザ

小麦粉を一切使用せず、三原市産の米粉と
厳選したチーズで焼き上げました。香ばしさ
ととろける食感をお楽しみください。

果実感そのまま
ジャムシリーズ



柑橘ジャム
驚島みかんじま

食べた瞬間広がる果実感!甘さを控えて、果実
本来の甘さを生かした商品。農薬・除草剤・防
腐剤・ワックス全て不使用です。



「ゆめ」をつめて「まち」をひとつに

三原市の食材を一つ以上使用した各店こだわりの
プリンの中から、喜八シェフが味や調理法をア
ドバイした9品を販売します。きっと新しい食材
との出会いが待っています。



(商品の詳細はこちら)



今が旬の
特産品も
同時販売



※数に限りがあります。売り切れとなる場合がありますのでご了承ください。

熊谷喜八トークショー

11/1 土

16:00～16:30

「TAU」3階イベントスペース

Talk
Show

喜八シェフが登壇し、商品や三原への思いを語ります！
試食品を複数準備しています。



先着30名

参加費
無料

「ふるさと納税」
でもお求め
いただけます！

