

資料提供
 平成28年11月18日
 課名：ひろしまブランド推進課
 担当者：濱崎、松本
 内線：3441
 直通電話：082-513-3441

報道関係者各位



～旬の広島産カキでカンパイ！！～
**広島ブランドショップTAUに
 期間限定でオイスターバー登場！**
 2016年11月22日(火)～30日(水)

**カンパイ！
 広島県**
 見んさい！ 食べんさい！ 飲めんさい！

毎年たくさんの来店者にご好評いただいている広島ブランドショップTAUの“オイスターバー”が、今年もTAU1階に期間限定で登場します。

また、生ガキやカキフライのほか、旬のカキと相性のよい広島の本酒・ワインを取り揃え、オイスターバーで合わせてお楽しみいただけます。

さらに、TAUではイタリアン・お好み焼き・和食のレストラン3店舗でも、新鮮なカキを使った美味しいメニューをお楽しみ頂けます。

ぜひ、貴メディアでの取材や紹介を賜りますようお願い申し上げます。

オイスターバーの概要

- 場所：TAU1階イトインコーナー
 (東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)
- 期間：2016年11月22日(火)～30日(水)
 平日/17:00～19:30、土日祝/12:00～19:30
- 提供カキ：
 ファームズズキ(大崎上島町)の「塩田熟成牡蠣」
 1個 450円(税込)
 3個 1,300円(税込)
 5個 2,550円(税込)
- 提供数：平日/1日300個程度、土日/1日600個程度



塩田熟成牡蠣

【塩田熟成牡蠣とは】

一粒ずつ丁寧に塩田跡の養殖池(クレール)で育てることにより、味を熟成させるというフランス式の洋食方法で育てています。クレール特有の植物プランクトンを食べる牡蠣は、エラがエメラルドグリーンになり、塩田跡を利用した牡蠣養殖で有名なフランスでは、最高級ブランド牡蠣「グリーンオイスター(緑牡蠣)」として愛されています。

味は海で育てた牡蠣よりも甘みが強く、芳醇でマイルドな味わいです。

TAUレストランのカキメニュー

3F **paccio**
 営業時間 ランチ11:30～15:00 / ディナー17:30～23:00



広島オリジナルブランドカキ「かき小町」を香草と一緒に白ワイン蒸しにしました。大粒のプリプリとした食感と濃厚なカキの甘みをご堪能下さい。

かき小町の白ワイン蒸し 1ヶ 518円(税込)

2F 広島お好み焼き **三匠**
 SANSHOU
 営業時間 11:00～22:00



兵庫の大粒カキを自家製パザルバターでソテーした逸品。開店当初からサイドメニュー人気NO.1の人気商品!

兵庫産牡蠣のバターソテー 840円(税込)

B1F **遠音近音**
 Ochi Kaishi
 営業時間 ランチ11:30～15:00 ディナー(平日)17:30～22:30 (土・日・祝)17:30～22:00



江田島産のカキを特製のだしで葛煮に仕立て、ゆずで香りをつけた冬の訪れを感じるメニューです。とろとろのあんこプリプリのカキで体の芯からあたたまります。

牡蠣の葛煮 1,296円(税込)