

資料提供
平成29年1月12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



～廿日市産の旬で新鮮な牡蠣をお届けします～ 「廿日市まるしえ in TAU」を開催します

＜開催期間：2017年1月14日(土)～15日(日)＞

世界遺産認定20周年を迎えた厳島神社があるまち廿日市市（はつかいちし）が、広島ブランドショップTAUにおいて、昨年引き続き『廿日市まるしえ in TAU』を開催します。

今回は「かき祭り」と銘打ち、宮島周辺でとれた旬で新鮮な「生かき」やかきの加工品、かき料理にあう廿日市産きのこ（あわび茸、まいたけ）、農林水産大臣賞受賞醤油（佐伯醤油）等を、地元で絶賛のレシピとともに販売します。

また、個数限定で、廿日市産かきを蒸しかきとしてご提供します。

その他、宮島観光の際にきっと役立つ現地のかきイベントやかき料理のお店情報もお届けします。

ご多忙のことと存じますが、ぜひ、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りますようお願い申し上げます。



廿日市産のかき

「廿日市まるしえ in TAU」の概要

- 1 期間 2017年1月14日(土) 10:30～19:00
2017年1月15日(日) 10:30～17:00
 - 2 場所 広島ブランドショップ TAU
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)
 - 3 主催 廿日市市
 - 4 内容
 - ・生かきの直売
 - ・かき加工品及びかきに合う素材(きのこ、醤油等)の販売
 - ・蒸しかきの販売 1個200円
(1月14日(土)限定300個、1月15日(日)限定150個)
- ※大野漁業協同組合のブランド牡蠣「安芸の一粒」の蒸しかきについては、各日限定20個 1個700円



牡蠣のオリーブオイル漬け



あわび茸

《お問い合わせ》

廿日市市シティプロモーション室 担当：臼井（うすい）

電話：0829-30-9221 FAX：0829-32-5163