

資料提供
平成30年1月12日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：黒木・松本
内線：3441
直通電話：082-513-3441

報道関係者各位



～レモンの季節真っ盛り～
『瀬戸内広島レモンまつり』を開催
＜開催日時：2018年1月26日(金)～2月4日(日)＞



レモン生果や加工品など、TAUがレモン一色に染まる『瀬戸内広島レモンまつり』を、1月26日(金)～2月4日(日)の期間に開催します！

レモンの生産量全国1位を誇る広島県の「瀬戸内広島レモン」は、はじけるような鮮烈な香りで酸味はとってもまろやか、そして皮まで丸ごと楽しむことができます。

この時期ならではのレモン生果（イエローレモン）はもちろん、レモンをトッピングしたレモンスカッシュ、レモンをふんだんに使ったレモンケーキの他に、イタリアン・お好み焼・和食のレストラン3店舗でも、「瀬戸内広島レモン」を使ったレモンメニューをお楽しみいただけます。

また、1月28日(日)には、NMB48に所属し、広島レモン大使としても活躍中の市川美織さんと、レモン博士の井上孝司さんを迎えて『広島レモンdeキレートクショー』を開催します。

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

広島レモンdeキレートクショー！

- 日時
2018年1月28日(日) 16:00～17:00 ※報道受付は15:00～
- 場所
ひろしまブランドショップTAU 3階イベントスペース
- 出演者
広島レモン大使(NMB48) 市川美織(いちかわ みおり)さん
レモン博士 井上孝司(いのうえ たかし)さん
レモン忍者 レモンじゃ
- 内容
レモンのおいしさやレモンに含まれるうれしい成分など、おもしろおかしくトークを繰り広げます。
- 応募などについて
http://www.tau-hiroshima.jp/s_event/12432
- 協力
ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社



広島レモン大使 市川美織さん



レモン博士
井上孝司さん



レモン忍者
レモンじゃ

瀬戸内広島レモン詰め放題

- 日時
2018年1月27日(土)～28日(日)、2月3日(土)～4日(日)
12:00、14:00(各日2回実施) ※無くなり次第終了
- 料金
500円
- 場所
ひろしまブランドショップTAU 1階特設会場



詰め放題イメージ

40コのれもん [1階 物販コーナー]

TAU初登場



瀬戸田産レモンを贅沢に40コ絞った100%レモン果汁。
鮮烈な香りと爽やかな酸味が特徴。

またきて四角 [1階 物販コーナー]



瀬戸田産のエコレモンをふんだんに使用。
甘酸っぱく、爽やかな後口。

牡蠣フライ

[2階 広島酒工房 翠]



「瀬戸内広島レモン」と相性抜群の牡蠣フライをお楽しみください。

※土日限定 各日50個程度

皮ごとレモンスカッシュ

[1階 ひろしまCAFE]



「瀬戸内広島レモン」の“おいしさ”をそのまま生かし、シュワっとはじける爽快感が楽しめます。期間中は特別にハートのレモンをトッピング!

あたたハマチのレモン

[1階 鮮魚コーナー]



レモン果汁などが入った餌を使い瀬戸内海の阿多田島で養殖したフルーツ魚で、ほのかにレモンの風味があるハマチ。

※土日限定

広島イタリアン・お好み焼・和食レストラン3店舗のレモンメニュー

3階 広島イタリアン MERI Principessa (メリプリンチベッサ)

牡蠣のレモンクリームパスタ 平日 1,296円(税込)
土日 1,512円(税込)

※ランチセット(サラダ、パン、フリードリンク付)

※平日と土日でメニュー内容は少し異なります。

広島を代表する牡蠣とレモンを使ったクリームパスタ。牡蠣の旨味エキスとレモンの爽やかな酸味が楽しめるクリーミーで極上の逸品をどうぞ。



2階 広島お好み焼 鯉々(こいこい)

セセリのレモン絞り 650円(税込)

鳥のネックで、モモ肉に比べ脂身が多く、食感に弾力があり噛めば噛むほど肉汁が!!爽やかなレモンと一緒にどうぞ。



B1階 和食 遠音近音(をちこち)

海鮮レモン鍋 1,620円(税込)

レモンの果汁を絞るだけではなく、皮まで美味しく食べられる美容と健康にもうれしい「海鮮レモン鍋」です。

