

資料提供
 平成28年4月25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



TAUがレモン一色に染まります！ 『瀬戸内広島レモンまつり』を開催

<開催日時：4月29日(金・祝)～5月8日(日)>

～内海と山々が織りなす食文化～



レモン生果や加工品をはじめ、特別メニューなど、TAUがレモン一色に染まる『瀬戸内広島レモンまつり』を、4月29日(金・祝)～5月8日(日)のGW期間中に開催します！

レモンの生産量全国1位を誇る「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。防腐剤を一切使用していないため、皮ごと安心して楽しむことができます。

生果はもちろん、レモンをふんだんに使ったケーキのほか、イタリアン・お好み焼き・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、5月3日(火・祝)～5月5日(木・祝)の間中は、「瀬戸内広島レモン」と相性抜群で大ぶりの「かき小町」の蒸し牡蠣のほか、ハートレモンを添えたレモンスカッシュを限定販売します。

さらに、5月3日(火・祝)には、プロスカッシュプレーヤー松井千夏選手を迎えて『レモン♡スカッシュ！！トークショー』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。

ほうしょうじゅ 宝韶寿



酸味は穏やかでまろやか。プロの料理人からも愛され、一年中収穫できる究極のレモン。

【1個 400円～ ※期間中100個限定】

またきて四角



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。

【1箱3個入り 1,404円(税込)】

生塩レモン



瀬戸内の温暖な気候で育まれたレモンと藻塩を使い、レモンの皮を丸ごと使った調味料。

【1本 756円(税込)】

「かき小町」の蒸し牡蠣



【イートインコーナー】
 各日30個限定販売
 1個 500円(税込)

【イートインコーナー】
 5月3日(火・祝)～5日(木・祝)の限定3日間 15時から販売
 瀬戸内広島レモンと相性抜群で、1年を通じおいしく食べることができる「かき小町」を蒸し牡蠣でお楽しみください。

皮ごと広島レモンスカッシュ



【イートインコーナー】
 1杯 400円(税込)
 【飲食店舗3店】
 ※4月29日(金)～5月8日(日)の間中
 1杯 500円(税込)

【イートインコーナー】
 5月3日(火・祝)～5日(木・祝)の限定3日間のみ
 各日先着30杯限定でハートレモンのトッピングプレゼント！
 「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。

「レモン♡スカッシュ!!トークショー!」

- 日時
2016年5月3日(火・祝) 13時~14時 ※報道受付は12時~
- 場所
広島ブランドショップTAU 3階イベントスペース
- 出演者
プロスカッシュプレイヤー 松井 千夏 さん



イタリアン・お好み焼き・和食のレストラン3店舗のレモンメニュー

3階 イタリアンパール Paccio(パッチョ)

広島レモンサーモンのカルパッチョ

「瀬戸内広島レモン」を餌に配合したことで、魚の臭みを少なくした、歯ごたえ、弾力がある広島レモンサーモンのカルパッチョです。
東京初登場です!



広島レモンサーモンのカルパッチョ

2階 お好み焼き 三匠(さんしょう)

レモンと倉橋島ちりめんの塩焼きそば

三匠特性の塩焼きそばをちりめんできれい深く、「瀬戸内広島レモン」でさっぱりと食べられる一品。茹で上げた後に冷水でしめた麺はコシがしっかり。レモンで味を変えながらお召し上がりください。



レモンと倉橋島ちりめんの塩焼きそば

B1階 和食 遠音近音(をちこち)

海鮮レモン鍋

生産量日本一、防腐剤を使用しない「瀬戸内広島レモン」を果汁を絞るのではなく、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。



海鮮レモン鍋

3階イタリアンパール Paccio(パッチョ)で提供する広島レモンサーモンについて

「広島レモンサーモン」とは

広島県の北広島町にて1000m超級の山々から大暮川に注ぎ込む冷たく清らかな水で生まれた卵はその豊かな水の力をかりて育成され、広島県南西部 厳島の南に浮かぶ阿多田島へ場所を移し大きく育っていきます。

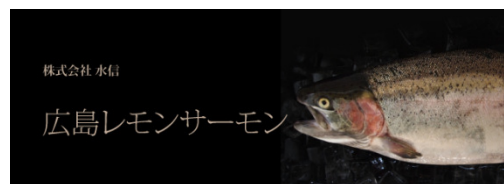
瀬戸内の魚と同様に歯ごたえ、また、若い人達にも食べやすい様、給餌時に広島産レモンを配合し魚の臭みを少なくしました。

活魚で市場に出されるので鮮度が高いのが特徴です。広島県産応援登録制度に登録されており、春季に期間限定で出荷されています。

(広島県産応援登録制度)

生産者がこだわって作った広島県産の農林水産物を、食のプロフェッショナルが審査し、合格した商品を「応援登録商品」としてPRしています。

選ばれる
食材を目指して!
広島県産
応援登録商品



ひろしまは、瀬戸内海の豊かな自然や穏やかな気候によって育まれた良質な食材の宝庫で、生産地も近く、豊かな食体験ができる地域です。

★コンセプトの詳細は

ひろしまブランド 食

検索

自然と都市が融合した暮らし

創造性あふれる次世代産業

平和への希望が集う場所

内海と山々が織りなす食文化