

報道関係者各位

銀座一丁目で広島のかき三昧。

広島ブランドショップ「TAU」1階に期間限定でオイスターバー登場！

広島ブランドショップ「TAU」では、1階イートインコーナーに期間限定でオイスターバーを開設します。
最高の旬の生かきを首都圏の皆様にも味わっていただくため、生食用の新ブランド「先端(SENTAN)」を期間限定でご提供します。

期間中は、生かきだけではなく、かきフライやかきの加工品も揃えています。

また、かきに合う広島の地酒やワインも1階のオイスターバーでお楽しみいただけます。

- 期間 平成24年11月16日(金)～25日(日)の10日間
- 時間 【平日】16:00～19:30 【土日祝】12:00～19:30
- 場所 TAU 1階 ジェラートコーナー(イートインコーナー)
- メニュー
 - 広島産 生かき「先端(SENTAN)」 …… 1個2ドル(税抜き)
(入荷予定数 平日200個, 土日祝400個) ※ 海外輸出を前提としているためドルで設定
店舗販売価格は当日の為替レートにより決定
 - かきフライ …… 1パック5個入り 600円(税抜き)

11/16(金)～25(日)
平日 16時～19時30分
土日祝 12時～19時30分

期間限定で広島産生かきのオイスターバーが登場！



最 高の旬の生かきを存分に味わっていただきたくて、広島産の生食用新ブランドかき「先端」を期間限定価格でご提供！今シーズン初めて投入されたブランドである「先端」は、これまでのかきとは違う“きめ細やかなプチとした食感”が特長です。もちろん「TAU」1階では加熱用を含め、広島産のかきを使った特産品のほか、かきとマッチする地酒・ワインもご用意。
かき三昧の夕食を楽しんで贅沢気分を味わってみてはいかがでしょうか？

● **新ブランドかき「先端」のヒミツ**

瀬戸内海でも有数の清浄海域である広島県江田島市大黒神島で開発され、特別な養殖方法で1つ1つ丹念に作ったかきは、殻に深みがあり、中身も丸々とした魅惑的な商品に仕上がりました。しかも、一般的なかき商品より1歳以上若いため、これまでに体験したことのない「きめ細やかなふちっとした食感」をご提供することができました！ 最先端の技術で作った新ブランド「先端」を、是非ご賞味ください！

広島産のブランドかき「先端」は一口サイズなのでシルクミたいな食感と繊細な旨味が口の中いっぱい広がりますよ！
広島市 出身

期間限定ショップ 1F 広島オイスターバー in TAU

ブランドかき「先端(SENTAN)」について

【特徴】

- オールジャパンブランドとして海外輸出することを目指して開発しました。
- 深めの殻に、プリッとした身が詰まった、オイスターバースタイルにマッチした商品です。
- 一粒ずつ作ったかきの種苗を、3～4ヶ月という短期間で育て上げた若いかきでプリッとした食感が楽しめます。
- 殻の形を深くするため、「シングルシード養殖」を改良し、新しい養殖方法で生産しています。
- 経済産業省補助事業により、広島県立総合技術研究所西部工業技術センターと民間3社(かなわ水産(株)、ヤママー(株)、(株)西海養殖技研)が共同で開発し、現在量産に向けて実証中です。

《本件に関するお問い合わせ》

広島県商工労働局ひろしまブランド推進課 担当:長谷川、杉山 …… 電話:082-513-3441 FAX:082-223-2135

「TAU」統括マネージャー 担当:城山 …… 電話:03-5579-9952 FAX:03-5579-9953

広島県広報代行(株)オズマピーアール 担当:山内、荻布、飯塚 …… 電話:03-3403-0285