

報道関係者各位

## 今が旬！ 「広島トップかき」を首都圏飲食店 40 店舗で提供開始 高品質のかきで首都圏でのブランド力向上へ

広島県では、首都圏での広島かきのブランド力向上のため、生産者がこだわりを持って養殖・選別した品質の良い「広島トップかき」のPRや販売促進を実施しています。

この「広島トップかき」が、平成 26 年 1 月 15 日（水）から、首都圏を中心に全国に展開している㈱サッポロライオンの東京都内や広島駅ビルの店舗において、「広島トップかきメニュー」として登場します。

### ■ 実施概要

#### 〔期間・場所〕

平成 26 年 1 月 15 日（水）～3 月 15 日（土）

・㈱サッポロライオン「銀座ライオン」銀座 7 丁目店外 首都圏 24 店舗及び広島駅ビル店

平成 26 年 1 月 15 日（水）～2 月 28 日（火）

・「かこいや」銀座 7 丁目店外 都内 9 店舗

・「安具楽・安曇野庵（あぐら・あづみのあん）」都内 5 店舗 （計 41 店舗）

#### 〔内容〕

・期間中、「かこいや」など 41 店舗で、「広島トップかき」を使用したトップかきメニューフェアを展開

### ■ 「広島トップかき」使用メニュー

・「広島トップかき」殻付かき使用メニュー

牡蠣の酒蒸し 宝楽盛り（6 個入りまたは 10 個入り）〔かこいや〕



#### 広島トップかきとは

生産者がこだわりを持って生産・選別した品質の良いかきのこと。

生産量約 2 万トンで日本一の生産量を誇る広島かきの中で、現在、全体の生産量の約 5%にあたる希少なかきですが、今後、生産や選別を強化することで、増やしていく予定です。

・「広島トップかき」むき身かき使用メニュー

牡蠣のベーコン巻き，牡蠣の柚子マヨネーズ〔かこいや〕

牡蠣のピーマン射込み天ぷら，牡蠣の味噌漬けのにぎり寿司〔安具楽安曇野庵〕，

カキチヂミ，カキのマリネレモンの香り〔銀座ライオン〕 など



■ その他

- ・現在，今回フェアを開催する飲食チェーン店の外，継続的に次のとおり「広島トップかき」をお召し上がりいただけます。

- ① ジャックポット〔丸の内など首都圏で展開しているオイスターバー〕
- ② 広島ブランドショップT A U 3階イタリアンパール Paccio (パッチョ)〔銀座1丁目〕
- ③ T A U 1階イートインコーナーで週末に開催される殻付かきの蒸しかきフェア

- ・平成25年12月末現在，「広島トップかき」として20名の生産者のかきがエントリーされています。

- ・かきの極みへ。「広島トップかき」ホームページが開設されました。

「広島トップかき」の生産者情報やイベント情報，広島かきの特徴などを紹介しています。

<http://pr.gnavi.co.jp/promo/hiroshima-top-kaki/>

「広島トップかき」生産者リスト（平成26年12月末現在）

エ リ ア (海 域)	生 産 者 (事 業 者)
大野・宮島	島田水産
地御前	川崎水産 世良水産
広島	網登海産 網文海産 広島県漁業協同組合連合会 堀口海産株式会社 有限会社マル学水産 米田海産株式会社
江田島	内藤水産 山岡水産
阿賀・音戸	株式会社かん原
倉橋	倉橋島海産株式会社
安浦・安芸津	ファームスズキ マルキン水産

※なお、「広島トップかき」生産者のうち、公表を希望しない生産者については、記載していません。

## 「広島トップかき」について

生産量約2万トン（平成23年）で日本一の生産量を誇る広島かきの中で、生産者がこだわりを持って生産・選別した品質の良いかきで、生産量は約1,000トン（平成23年）。

県は、「広島トップかき」のPRや販売促進を実施することで、「特徴ある日本一のかき産地」という広島かきのブランドイメージを創出する。

### ■「広島トップかき」の定義

品質管理が徹底されていることが前提で、次のいずれかを満たす「かき」

#### ○ 特色のある取組によって生産されたかき

籠養殖、殻付かきの選別強化など、特色のある取組や、海域ごとの特徴を生かして生産したかき。

#### ○ 身入りの良いむき身かき

むき身の選別の徹底や生産改善筏の導入などにより、むき身1個当り15g以上の商品。

#### ○ 生食用の殻付かき

生食出荷に対応するため浄化等の適切な処理を経た殻付かきの商品。

### ■「広島トップかき」の産地（海域）

