



広島で今、一番アツいご当地麺！
広島ご当地グルメの汁なし担担麺がTAU初登場！
 <5月2日(金)～6日(火・祝)>

東京・銀座の広島ブランドショップTAU(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング)では、ゴールデンウィーク期間中、広島で今、一番アツいご当地麺、「汁なし担担麺」が初登場します。

地元広島では、専門店が20店を超え、提供店に至っては150店を超えるご当地グルメとして、地元に着。広島を代表する世界的な自動車メーカーのマツダ株式会社の社員食堂や、広島市役所の職員食堂でも提供されています。

今回、TAUに出店するのは、汁なし担担麺の名店、「キング軒」。観光客だけでなく地元の人たちにも愛される、行列の絶えない人気店が、東京に初上陸します。

キング軒本店のカウンターに立つ名物店主である、髭がトレードマークの渡部さんが、これぞ「広島式」汁なし担担麺をご提供します。

また、その他のTAU飲食店舗においても、それぞれ広島の食材を使った絶品メニューをご用意しています。

ご多忙のこととは存じますが、ご取材を賜りますようお願い申し上げます。

【期 間】

2014年 5月2日(金)～6日(火・祝)

【場 所】

広島ブランドショップTAU

<1階イートインコーナー>

(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング)

【内 容】

キング軒の「広島式」汁なし担担麺を提供

- ・メニュー：汁なし担担麺（1辛 or 2辛）
- ・価格：1杯580円(税込)
- ・時間：11時～19時 売切れ次第終了



キング軒は、「毎日食べたくなる」をモットーにした汁なし担担麺専門店。花椒(かしょう：日本の山椒と区別して「四川山椒」、「中国山椒」と呼ばれる)に、特にこだわっています。提供されてから、まず30回混ぜたのち口にすると、いきなり唐辛子の辛さがくるのではなく、辣油の辛さがゆっくりとやってきます。そこに重なる中国山椒の強烈な香りとしびれ。そしてそれらをまとめるのが胡麻ダレ・・・という、複雑にして、絶妙のバランス。毎日通う人も珍しくない、広島で大人気、行列の絶えない店の汁なし担担麺です。



汁なし担担麺専門
キング軒
 King-ken

<広島汁なし担担麺とは>

広島では2001年当時、広島市中区舟入にある店「きさく」が汁なし担担麺を初めて提供したお店として知られています。それから少しずつ客の口コミで広まり、専門店、提供店も増え、新たな広島のご当地グルメとして、県内外に浸透していきました。

1軒の店から始まった汁なし担担麺は、現在も多くの後続店と共に、ファンが増え続けています。

《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：津田、黒木 電話：082-513-3441 FAX：082-223-2135

広島市内には様々なお店があり、汁なし担担麺のガイドブックもあるほどです！もちろんキング軒も載っています。

HIROSHIMA CITY SHIRUNASHI-TANTANMEN GUIDE & MAP

広島のご当地グルメ汁なし担担麺！各店こだわりの味を食べ比べて！！

1 中区

きさく

広島市中区入川1丁目3番地 きのき亭

☎ 082-231-0317

月～土 11:00～14:00 / 18:00～20:00
日 11:00～15:00 / 概 11:00～14:00

☎ 不特定

広島の一老舗汁なし担担麺専門店。この店がなければこの食べ物は生まれなかったと言っても過言ではない。3種類の山椒をブレンドしこだわりの天敵出汁で合わせる担担麺は多くのファンを魅了する。

2 中区

赤電 [住吉店]

広島市中区住吉12-12 新記ビル1F

☎ 082-249-6095

12:00～14:30 / 19:00～24:00

☎ 土・日・祭の休業

中津藩人の気風がつくる担担麺はまさにオリジナル汁なし担担麺といえるもの。実は古参店の一つ。

3 中区

花山椒 [大手町店]

広島市中区大手町3-21 ビラシヤビル1F

☎ 082-246-3892

月～土 11:00～15:00 / 17:00～15:00
日 11:00～15:00

☎ 日曜日・祝日

4 中区

花山椒 [八丁場店]

広島市中区八丁場4-5 カイバウビル2F

☎ 082-246-3890

11:00～15:00 (ランチ営業)

☎ 日曜日

高ごまをみだんに使い、広島の汁なし担担麺では珍しい魚介系スープをつかう。市内に3店舗と今一番勢いのあるお店の一つ。卓上に色々ある調味料も面白い。

5 中区

花山椒 [平塚本店]

広島市中区西平塚9-25 モリシビル1F

☎ 082-246-3892

月～水 11:00～14:00
金・土 20:00～1:00

☎ 日曜日・祝日

6 中区

武蔵坊

広島市中区東土井町5-12 田七ビル1F

☎ 082-578-7384

月～土 11:00～15:00 / 18:00～24:00
日・祝 11:00～20:00

☎ 不特定

地元の人々が常に通うこだわりあいた手回りの汁なし担担麺の店。ごまと醤油の二種から選べるのがうれしい。

7 中区

汁無担担麺 拉麺 Yamane

広島市中区三丁目9-16

☎ 082-246-5950

18:00～翌05:00

☎ 不特定

辛いものが苦手な人にも食べてもらえるように作った一杯。辛さが隠れているため日々の楽しみに挑戦できるように。卓上にはこだわりのスパイスが並んでおり、眺められるストリートから選べる。

8 中区

産・中村

広島市中区川町4-18 第三種ビル1F

☎ 090-6833-8723

19:00～翌3:00

☎ 不特定

繁華街にあり、きゅうりや玉ねぎ、卵黄といった珍しいトッピングやカレー担担麺もある。店主のオススメは特スペ！

9 中区

麻沙羅

広島市中区大手町2丁目6-8 大手町ビル1F

☎ 082-205-6178

月～土 11:30～14:00 / 17:30～21:00
日 11:30～14:00 (ランチのみ)

☎ 日曜日

十種類以上のスパイスと数種類の唐辛子を独自にブレンド。麺は勿論だがシメのご飯に合うように計算されたタレを使った汁なし担担麺。

10 中区

すずらん亭

広島市中区本通3-2F

☎ 082-249-8844

11:30～15:00 / 18:00～22:00

☎ 休曜日 (お盆期間除く)

お茶室が作る汁なし担担麺で、街の中心部にある。他にはない創作汁なし担担麺もチェックしておきたい。

11 中区

蘭担麺

広島市中区本通1-22 在蘭ビル2F

☎ 082-242-2911

11:30～13:30 (L.D.13:00)
17:00～23:30 (L.D.21:30)

☎ 日曜日・年休前日

しゃぶしゃぶの名店。しゃぶ屋を26年営業され続けたゴマだれを使う。お通夜の時から生まれた汁なし担担麺の中心部にあるのもうれしいポイント。

12 西区

武蔵坊 [横川店]

広島市西区横川3-10-16

☎ 082-233-3441

月～土 11:00～15:00 / 18:00～24:00
日・祝 11:00～15:00 / 18:00～21:00

☎ 不特定

八丁場という中心部にあがりながら、知る人ぞ知る汁なし担担麺の専門店。きさくにご来店して地元のファンがぎゅっつりつら、僕れも特徴のお店。

13 中区

竜胆丸どう

広島市中区八丁場2-6

☎ 月～土 11:00頃～15:00 / 18:00～22:00頃 (随時入れで終了)

☎ 日曜日・祝日

14 中区

中華そば 国松

広島市中区八丁場10-10

☎ 082-222-5022

月～土 11:00～15:00
日 17:00～20:00 (土曜日は臨時休業)

☎ 日曜日・祝日

汁なし担担麺第二次ブームの火付け役で、お昼時に見える店頭の行列は毎日、全ての調味料は手作りにこだわっている。

15 中区

広島式 汁なし担担麺専門 キング軒 [本店]

広島市中区大手町3丁目3番14号 武本ビル1F

☎ 082-249-3646

月～金 11:00～15:00 / 17:00～20:00
土・日 11:00～15:00

☎ 日曜日

地元不留まらず、観光客や学生旅行生や人気の広島式専門店。オリジナルブレンドの花椒と自家製五香粉油に加工した中華油に特化した麺が特徴。驚きの担担ライスもオススメ。

16 中区

汁なし担担麺センター キング軒 [薬研堀出張所]

広島市中区薬研堀6-14

☎ 082-246-1761

月～土 18:00～1:30
日・祝 11:00～15:00

☎ 休曜日 (お盆期間除く)

繁華街に位置するキング軒の出張所。深夜まで営業しているので飲んだ後にも楽しめるのもうれしい。日曜は昼間営業あり。

17 南区

赤電 [段原店]

広島市南区段原3-3-30

☎ 082-263-8332

11:30～15:00 / 18:00～23:00

☎ 不特定

熱狂的なカーブファンの店主が作る担担麺は、優しい口当たりが特徴。辛さの調整ができるのもうれしいポイント！

18 西区

国松 express

広島市西区東津波町2-26-1 アルバーク横丁家賃1F

☎ 082-501-1458

11:00～15:00 / 17:00～20:00

☎ 火曜日

人気店にまつ2号店は、豆豉や唐辛子など中華食材にこだわったお店。本店とは違ったアプローチで汁なし担担麺人気を盛り上げています。

19 西区

四川麻辣素人

広島市西区東津波町2-29-34 オートキブル南

☎ 082-278-1241

11:00～15:00 / 18:00～23:00

☎ 水曜日・日曜日・祭日の休業

☎ 無休

細かく切った二種類の山椒をブレンドし、こだわりの自家製スープで作る。第一次ブームからの、老舗汁なし担担麺専門店。

南区

西区

中区

その他にも、T A U内の飲食店では、広島の食材を使った様々な料理を提供しています。

【T A U飲食店舗の広島の食材を使ったおいしい料理の紹介】

<3階 イタリアンパール「P a c c i o」>

広島牛と牡蠣のロッシェーニ風 1, 9 4 4円(税込) など

<2階 広島お好み焼き「三匠」>

ちりめんとレモンの塩焼きそば 8 5 0円(税込)

コナモン特別セット【期間限定5 / 7 (水) ~ 5 / 1 1 (日)】 5 7 0円(税込) など

<B 1階 銀座「遠音近音 (をちこち)」>

レモン鍋 1, 6 2 0円(税込) など



広島牛と牡蠣のロッシェーニ風



ちりめんとレモンの塩焼きそば



レモン鍋