



## 今が旬！広島のお酒・広島の牡蠣料理を紹介 あおい有紀さん来店！「お酒de乾杯ミニトーク」in TAU

＜2015年1月26日(月) 19時00分～＞

広島ブランドショップTAU（たう）では、2015年1月26日（月）に一級フードアナリストの資格を持つ、フリーアナウンサーのあおい有紀さんをお招きし、「お酒de乾杯ミニトーク」を開催します。

現在、TAU内の瀬戸内ダイニング「遠音近音（をちこち）」では、あおいさんプロデュースによる【わたしが選んだ逸品メニューフェア「広島かき三味 食べ比べ」】を1月限定メニューとして展開中です。この限定メニューでは、今が旬の牡蠣料理と料理にピッタリ合う広島の地酒をあおいさん監修により提供しています。

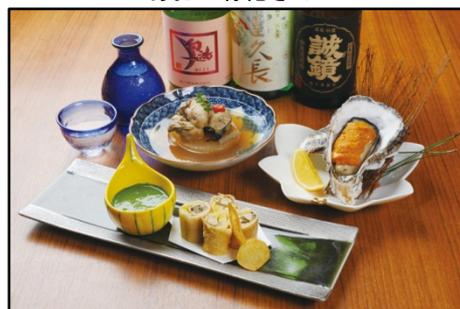
日本文化及び日本酒の魅力を国内外に広める「酒サムライ」としても活躍中のあおいさんを囲み、この期間限定メニューを楽しみながら、お酒に関するトークや抽選会、写真撮影会を実施します。

広島県の牡蠣の生産量は、年間2万トンで全国シェアは日本一。また、広島県は日本三大銘醸地の一つに数えられる西条をはじめ、酒造りが盛んな地でもあります。今が旬の牡蠣と広島の地酒を楽しんでいただくことにより、広島県の食の魅力を発信して参ります。

ご多忙とは存じますが、ぜひ、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りますようお願い申し上げます。



あおい有紀さん



広島かき三味食べ比べ

### ＜開催概要＞

- 【日時】 2015年1月26日（月） 開場18:30～ 開演19:00～
- 【場所】 広島ブランドショップTAU 地下1階 瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音（をちこち）  
（東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング）
- 【出演】 あおい 有紀 さん（フリーアナウンサー・酒サムライ）  
※「酒サムライ」とは、日本文化と日本酒の素晴らしさを国内外に広めることを目的として設立された団体（本部：日本酒造青年協議会）で、その目的に貢献できる可能性を持つ者を「酒サムライ」として叙任されています。
- 【参加】 40名様（参加費5,000円（税別）：イベント特別コース『広島かき三味 食べ比べコース』）  
※一般の方の応募はTAU遠音近音（電話03-5579-9812）で受付中

☆ご取材のお申込みは、お手数ですがFAX返信用紙にて1月23日(金)17時までにお問い合わせをお願いします。

### ＜ゲストのプロフィール＞

#### あおい 有紀（あおい ゆき） さん

フジテレビ「とくダネ！」内、生CMパーソナリティーでおなじみ。食やお酒の分野に精通。一級フードアナリストを取得し、メニューコンテストの審査員やメニュー開発、執筆、講演等でも活躍。また、きき酒師の資格を持ち、日本酒ファンの裾野を広げたいと、イベントや酒蔵ツアーを多数企画・主宰している。女性向け日本酒本「日本酒日和」監修。



あおい有紀さんが選んだ逸品メニューフェア「広島かき三昧 食べ比べ」

【お酒美人×遠音近音】

2か月連続！「わたしが選んだ逸品メニューフェア」を

広島ブランドショップT A U 地下1階 銀座 瀬戸内ダイニング 遠音近音で開催しています。

【期間】1月31日（土）まで

【場所】広島ブランドショップT A U 地下1階 瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音（をちこち）  
（東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング）

【内容】1月は今が旬の牡蠣料理それぞれにピッタリ合う日本酒をあおい有紀さんがプロデュース!!  
期間限定のコラボレーションメニュー、広島の地酒×牡蠣料理それぞれの相性を、ぜひ感じてください。

※『お酒d e 乾杯ミニトーク』でのイベント特別コースは、次の3品の他、座付・温菜・お造り・食事・甘味とお酒（グラス）3杯が付いています。

※2月登場予定の倉本康子さんのおすすめメニューは、近日中に発表します。ご期待ください。

＜誠鏡＞純米超辛口と牡蠣と黄ニラの和風スナック春巻き(1,300円)

皮はパリっと、牡蠣の旨味をぎゅっと閉じ込めた春巻は、そのままでも美味しく頂けますが、牡蠣の旨味が入った特製ソースを絡めることで旨味倍増！ソースだけでもお酒が進む一品です。誠鏡と合わせることで、余分な油も切ってくれますしピッタリのマリアージュを是非！



牡蠣と黄ニラの和風スナック春巻き



中尾醸造（竹原）  
＜誠鏡＞純米超辛口

＜白鴻＞純米酒 70 桃ラベルと牡蠣おでん(1,350円)

出汁の染みた牡蠣と大根、ここに白鴻を合わせると…見事なマッチングで、優しくじんわり広がる上品な旨味。冬ならではの楽しみ、ほっこり温まる一品です。



牡蠣おでん



盛川酒造（呉）  
＜白鴻＞純米酒 70  
桃ラベル

＜富久長＞純米酒八反草 75と牡蠣雲丹焼き(1,250円)

牡蠣と雲丹の贅沢なコラボレーションに、きなこがふりかけられ、面白いアクセントとなっています。プリプリ、ジュワっと広がる牡蠣×雲丹の重なり合うハーモニーに富久長を合わせると、旨味の奥行きがさらに広がります。



牡蠣雲丹(ウニ)焼き



今田酒造（東広島）  
＜富久長＞  
純米酒八反草 75

《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：津田・黒木

電話：082-513-3441

FAX：082-223-2135

**F A X**  
**返信用紙**

**FAX:082-223-2135**

(TEL:082-513-3441)

広島県商工労働局 ひろしまブランド推進課 行き

**あおい有紀さん来店！「お酒de乾杯ミニトーク」 in TAU**

【日 時】2015年1月26日(月) 19:00~20:50(予定) ※報道受付は18:00~

【場 所】広島ブランドショップTAU 地下1階 瀬戸内ダイニング 銀座 遠音近音(をちこち)  
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)

【取材にあたっての留意点】

- ・撮影場所は、ムービーカメラ、スチールカメラともに先着順にてご案内いたします。
- ・今回、ムービーカメラ用の音声アウトラインをご用意しておりませんので予めご了承ください。
- ・会場が狭く、一般参加者が多いため、取材スペースに限りがございます。
- ・イベント特別コース『広島かき三昧 食べ比べコース』をご試飲、ご試食いただけます。

貴社媒体名:

貴社名:

部署名:

ご芳名:

ご参加人数:

TEL:

FAX:

メールアドレス:

カメラ

有(ムービー/スチール)

無

【通信欄】ご要望などございましたらご記入ください。

※ご出席につきましては、お手数ですがこちらのFAX返信用紙に必要事項ご記入の上、  
2015年1月23日(金)17時までにご返信いただきますようお願い申し上げます。