



今が旬！広島の特産品を使った料理と相性抜群の地酒を合わせた限定メニューを展開中  
**“酒場モデル”としておなじみの倉本康子さんが広島の魅力語る**

## 第2弾「お酒de乾杯ミニトーク」in TAU

<2015年2月16日(月) 19時00分～>

広島ブランドショップTAU(たう)では、2015年2月16日(月)にファッションモデルとして活躍中の倉本康子さんをお招きし、第2弾「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、【わたしが選んだ逸品メニューフェア「倉本康子さん×遠音近音コラボメニュー」】を2月限定で展開中です。当フェアでは、今が旬の特産品や倉本さんの大好物であるタコを使った料理と、各料理との相性を考えて選ばれた広島地酒をセットにして、倉本さん監修の期間限定メニューとして提供しています。

豪快な呑みっぷりと食べっぷりから「酒場モデル」として酒場を巡る人気番組にも出演している倉本さん。ご両親が広島県出身で、ご本人も大の広島カープファンとして知られています。当イベントでは倉本さんと期間限定メニューを味わいながら、広島のお酒や広島カープのトークをお楽しみいただけます。

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。



倉本康子さん



倉本康子さん×遠音近音コラボメニュー

### <開催概要>

- 【日時】 2015年2月16日(月) 開場18:30～ 開演19:00～  
 ※18:00～18:30に報道関係者限定で試食・試飲会を行います。
- 【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】 倉本 康子さん(ファッションモデル)
- 【参加】 40名(参加費5,000円(税別):お薦めの4品が全て含まれたイベント特別コース)  
 ※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2月13日(金)17時までにお問い合わせください。

### <ゲストのプロフィール>

#### 倉本康子(くらもとやすこ)さん

抜群の着こなしと明るい性格で人気のファッションモデル。また、史上初の“インテリアモデル”としてメディアの注目を集め、ファッションだけでなくライフスタイルそのものが支持されている。「おんな酒場放浪記」(BS-TBS)では、女性の酒場の楽しみ方を紹介。酒場モデルとしても活躍中。大のカープファンで、ご両親は広島県のご出身。



【お酒美人×遠音近音】

2か月連続《第2弾》！「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】2月28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】今が旬の牡蠣と、倉本康子さんが大好物なタコ料理、そしてその料理にピッタリ合う広島の地酒を倉本さんがセレクト!!期間限定のコラボレーションメニュー、広島の地酒×牡蠣とタコ料理それぞれの相性が感じられる内容です。

※「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4品の他、座付・温菜・お造り・食事・甘味と、倉本さんお薦めのお酒が付いています。

＜桜吹雪＞純米吟醸と冬大根と牡蠣の羹(みぞれ)あんかけ(1,350円)

※コメントは倉本康子さんの感想です。  
※表示価格はすべて税抜価格です。

「牡蠣と鰹で出汁をとって焚き上げて、上に柚子を振りかけるのがアクセント。体がしっかり温まる一品です。お薦めのお酒は桜吹雪。繊細な料理の味にも合って飲み口は最高です。そして東広島市黒瀬町であることも私にとってお薦めです！」



冬大根と牡蠣の羹あんかけ



金光酒造(東広島)  
＜桜吹雪＞  
純米吟醸

＜賀茂泉＞純米吟醸 朱泉と牡蠣と柿の天婦羅(1,250円)

「牡蠣と柿の組合せ。言葉遊びと思いきや、これがなかなかのマッチング！干し柿の甘さも感じていただきたいので、天つゆではなく藻塩で召し上がってください。このお料理にお薦めなのは、賀茂泉の朱泉を選びました。キレがありつつ、ふくよかなまる～い旨みが私は大好きです。」



牡蠣と柿の天婦羅



賀茂泉酒造(東広島)  
＜賀茂泉＞  
純米吟醸 朱泉

＜宝寿＞特別純米 生一本とタコの押し寿司(850円)

「私がT A Uに来るときは必ずタコをいただきます！三原や福山などで獲れる瀬戸内海のタコはやわらかくて甘みがあるのがたまりませんね。一口サイズでこれなら何個でもいけそうです。お薦めの宝寿は辛口ながらお米の味をしっかりと感じることができる食中酒として選びました。」



タコの押し寿司



藤井酒造(竹原)  
＜宝寿＞  
特別純米 生一本

＜賀茂鶴＞特別本醸造酒 超特選 特等酒と和風タコのカルパッチョ(2,000円)

「白醤油とオリーブオイルがベースのカルパッチョ。胡椒を減らし山椒で味付けすることで和風の美味しい仕上がりになっています。ここでお薦めする賀茂鶴はぜひ爛で！寒い季節、まずはぽっかぽかに温まれば、きっと楽しいお食事会になると思いますよ。」



和風タコのカルパッチョ



賀茂鶴酒造(東広島)  
＜賀茂鶴＞  
特別本醸造酒  
超特選 特等酒

《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  
※トークイベント当日のお問い合わせ先

担当：津田・黒木  
担当：黒木

電話：082-513-3441 FAX：082-223-2135  
電話：03-5579-9812 又は 090-5697-0549

**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

**倉本康子さん来店！「お酒de乾杯ミニトーク」 in TAU**

【日 時】2015年2月16日(月) 19:00~20:50(予定) ※報道受付は17:30~

【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。
- ・18:00~18:30に報道関係者限定で『倉本康子さん×遠音近音コラボメニュー』の試食・試飲会を行います。

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2月13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。