

＼ ひろしまブランドショップ TAU ／

銀座でひろしま三昧！この夏、ひろしまが まっ赤に染まる！！

【12周年感謝祭を開催】

旨辛フードが楽しめるレッドグルメフェアを始め
ひろしまを彩るまっ赤なグッズが集結

開催期間：7月11日（木）～7月31日（水）

会場：「ひろしまブランドショップ TAU」（東京都中央区銀座1-6-10）

ひろしまブランドの発信拠点として、平成24年7月にオープンした「ひろしまブランドショップ TAU」（東京都中央区銀座1-6-10、以下TAU）が、**今月開店12周年を迎えます。**

この12年間で、TAUの売上は、都内アンテナショップ売上上位を誇る人気店となりました。単に「モノ」を売るだけではなく、ひろしまの魅力を発信するための様々なイベントや催事など、「コト」を体感できる場所として積極的な情報発信にも取り組んできました。その効果もあって、ひろしまに国内外から多くの観光客の皆様を訪れていただく情報発信拠点としての機能を発揮してきたところです。

このたび、長年熱狂的なファンが多いプロ野球球団広島東洋カープ、海の中に建ち世界から注目を集める世界遺産宮島の大鳥居、県を代表するお菓子にもなっている紅葉など、ひろしまを象徴する魅力たっぷりの「赤」に注目し、**TAUがまっ赤に染まる「12周年感謝祭」を7月11日（木）～31日（水）まで開催**します。さらに、同期間にTAUの人気商品が当たるSNSキャンペーンも実施します。12周年感謝祭では、ひろしまの魅力あふれる「まっ赤」な商品を集結し、都内にいながら味わえる、暑い夏にぴったりのグルメや商品をご紹介します。



期間中は、暑い夏を乗り切るのにぴったりの**旨辛グルメ**をご提供。

地下1階の「遠音近音」では、安芸高田市で時間をかけて育った柔らかく弾力がある歯応えが特徴の広島赤どりのモモ肉を使用し、甘酸っぱいトマトソースで仕上げた「**赤鶏フライ トマトソース掛け**」をご用意。

1階の「ひろしま CAFE」では、行列必須、県民のソルフードでもあるキング軒の「**汁なし坦々麺 ひろしまっ赤トッピング**」で痺れる辛さと、夕方から提供されるジュニパーベリーの爽やかな香りのまっ赤なビール「**尾道あずみビール**」をご堪能ください。

2階の「鯉々」では、エビやイカをキムチで炒めトッピングさせた「**燃える赤ヘルお好み焼**」、3階の「MERI Principessa」では、呉市から届く朝獲れ釜揚げしらすをふんだんに使いピリ辛のトマトソースの Pasta と合わせた「**呉から届く釜揚げしらすのアラビアータ**」をお楽しみいただけます。

さらに、ご自宅にてアレンジして“辛（シン）ひろしまグルメ”をお楽しみいただける、かけるだけで辛みとコクがアップするネギ辣油や辛みそ、ひろしまにて無農薬栽培された唐辛子粉末など様々な食材をご用意します。

2階では、熊野筆セレクトショップから、人気のS series パウダーブラシの限定カラーRed を数量限定発売。人気のカープグッズコーナーでも、保冷・保温タンブラーやサーモボトルなど、夏の水分補給にも役立つ赤いグッズを集めました。

また、開催期間中に TAU の公式 X（旧 Twitter） をフォローいただき、該当コンテンツと共に #TAU12 周年をつけて投稿いただいた方の中から抽選で 5 名様に TAU の人気コンテンツが当たる SNS キャンペーンも実施。

この夏、まっ赤に染まる「ひろしまブランドショップ TAU」に、どうぞお越しください。

【開催概要】

【名称】 「ひろしまブランドショップ TAU」 12 周年感謝祭

【日時】 2024 年 7 月 11 日（木）～7 月 31 日（水）

【場所】 「ひろしまブランドショップ TAU」（東京都中央区銀座 1-6-10）

【ひろしまブランドショップ TAU の概要】

名 称	ひろしまブランドショップ TAU
所在地	東京都中央区銀座 1 - 6 - 1 0 銀座上ビルディング 
オープン日	平成 24 年 7 月 16 日
店舗構成	B 1 F 瀬戸内ダイニング「遠音近音」 1 F ショッピングフロア、ひろしま C A F E、広島酒工房「翠」 2 F ショッピング・工芸品フロア、広島お好み焼「鯉々」、熊野筆セレクトショップ銀座店 3 F イベントスペース、広島イタリアン「MERI Principessa」

銀座一丁目で、ひろしま三昧。

「TAU」は「たう」、届くという広島の方言です。
銀座を訪れた方々 広島の様々な魅力に触れていただき、
広島の宝物に出会っていただきたい、そんな想いを込めています。

tau

No.
28
2024 夏

- 3F イベントスペース・広島イタリアン
イタリアンバルを併設した広島の情報発信拠点です。
 - 2F ショッピング・情報発信フロア
歴史ある広島の数多くの伝統品をご紹介します。
 - 1F ショッピングフロア
旬の品々を中心に広島の商品をお取り扱いしています。
 - B1F 瀬戸内ダイニング
広島産のご当地食材を使用する創作和食を
ご堪能いただけます。
- 2024年7月発行
ひろしまブランドショップ TAU(たう)
〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10銀座上ービルディング
TEL 03-5579-9952(代表) <https://www.tau-hiroshima.jp>

ひろしまブランドショップTAU 12周年感謝祭

カープ、宮島の鳥居、紅葉など、
広島県は「赤」の魅力がいっぱい！
県産トマトや辛〜い唐辛子商品まで、
全館「ひろしまっ赤」でお迎えいたします。

2024
7/11(木)
▶ 31(水)

ひろしまっ赤 に染まる

ひろしまCAFE (昼:汁なし担担麺)

※7/16(火)、22(月)、29(月)はお休みです

キング軒スタッフ
おすすめ!
ひろしまっ赤トッピング
パプリカパウダーと紅生姜で赤く染まった担担麺。抗酸化作用や食欲増進効果が加わって、暑い夏を美味しく健康に乗り切りましょう!
トッピング料 100円



ひろしまCAFE (夕方から:角打ち)

ひろしまっ赤フェアを開催!!
とびっきりのおいしい「赤」をご用意しています。

※7/16(火)、22(月)、29(月)はお休みです

【尾道あづみビール】
カープエール
カープカラーの真っ赤なビール。ほどよい苦みとジンに使われるジュニパーベリーのさわやかな香り。
1杯 830円



【福富ハム】
花ソーセージ
辛口風味
桜の花の形のかわいらしいソーセージ。ピリっとした辛さが後引く大人の味。
1皿 600円

X「#TAU12周年」でツイートしてプレゼントを当てよう!

■7/11(木)~31(水)
X(旧ツイッター)をフォロー&該当コンテンツに「#TAU12周年」を付けてツイートしてください。期間終了後、抽選で5名様に「TAU人気商品詰合せ」をプレゼントいたします。
※当選者へは直接ご連絡いたします。
また当選発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

※写真は全てイメージです。※表示価格は全て税込金額です。

1F食品売場



限定お取り寄せ販売
広島県産ミディトマト【グリーンファーム沖美】
■7/11(木)~ ※出荷が終了次第、販売を終了します
日持ちがよく完熟で出荷しています。口に入れた瞬間果汁が溢れ出し、フルーティーな風味が広がります。1パック 370円

ドライトマト20g
【こだま試験農場】
世羅町産トマトを使用。そのままでも美味しくいただけます。
207円



せらのピクルス
セミドライトマトのピクルス
【農産加工品製造まーち】
世羅高原トマトをスッキリした洋風ピクルスに仕上げました。
886円



2Fカープグッズコーナー



優勝めざしてがんばれ広島東洋カープ!
TAU2階ではたくさんのカープグッズを取り揃えています。
カープ保冷・保温タンブラー
カープ仕様のまっ赤なタンブラー。観戦中のビールの保冷にばっちりです。
3,729円

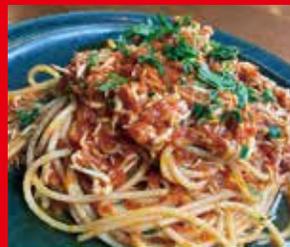
カープ!フルメタリックサーモボトル
夏の水分補給にもおススメ。真空構造により保温保冷効果が高いまっ赤なボトルです。
3,880円



ひろしまっ赤に染まる! レッドグルメフェア

3F MERI Principessa Pizzeria
ランチ 11:30~15:00
ディナー17:30~22:00

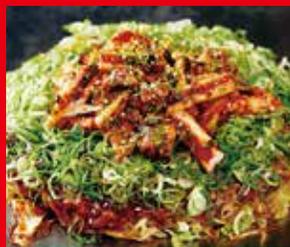
呉から届く釜揚げしらすのアラビアータ



呉から届く朝獲れ釜揚げしらすをピリ辛のトマトソースの pastaと合わせて。暑い季節にしらすの旨味とあと引く辛さで食欲がそそられます。
単品ディナータイム 1,600円
平日ランチセット1,300円~
休日ランチセット2,300円~

2F 鯉 (平)日 11:00~15:00
17:00~21:00
(土日祝) 11:00~21:00

燃える赤ヘルお好み焼



エビ、イカをキムチで炒めてお好み焼にトッピング!期間限定のまっ赤なお好み焼をぜひ味わってください。
1,500円

B1F 遠音近音 Ochi Koechi
ランチ(火~土、祝) 11:30~15:00
ディナー(月~土) 17:30~22:30
※日曜日は休業、月曜日はランチ休業、祝日はディナー営業

赤どりのフライ トマトソース掛け



安芸高田市で通常の倍の時間をかけて育った、柔らかく弾力のある歯応えの広島赤どりのモモ肉を揚げ、上からトマトソースをかけたジューシーな逸品。
1,200円

ひろしまブランドショップTAU
ポイントカード会員様

TAU12周年記念 ひろしま感謝祭

セール期間:7/11(木)~31(水)

全館
ポイント

3倍ポイント セール開催!!

12倍ポイント 進呈!!

7/14(日)
1日限定

期間中
何度でも
ご利用OK

飲食店も
熊野筆も
対象です



【あいさと福山】
塩りーぱーラーメン

広島県産キャロライナリーパーの粉末を
スープに使用。あっさりした塩ベースの
風味に爆発する辛さがマッチ! 358円



【Agre Lore Lab】
ネギ辣油

サッとかけるだけで辛
味とコクがアップ!焼き
そば・カレーライス・焼
鳥などいろんなお食事
にどうぞ。680円



【イシカワ】
ヒロシマホーカークーピー

はじめは砂糖の甘さにポーッ、後から唐
辛子の辛さにカーッ、そんなピーナッツの
味わいの変化をお楽しみください。
378円

【吉岡香辛料研究所】
唐辛子粉末

キャロライナリーパー 7g
無農薬栽培と独自の低温乾燥法
で加工され辛さと風味が抜群!辛
いのになぜか顔がほころぶ不
思議な唐辛子です。1,404円



【もりせん】
プチ辛肉みそ

火を噴くウマさが特徴の肉みそ。
あったかご飯はもちろん、きゅう
り、焼ナス、野菜炒めの味付け
にもお使いください。864円



Sseriesパウダーブラシ 限定カラーRed 数量限定発売!

■ 7/11(木)~

天然毛(山羊毛)100%の
パウダーブラシは
粉含み良く、ナチュラルで
美しい肌づくりの
必須アイテムです。



熊野筆
KUMANO FUDE
SELECT SHOP

筆ケース付(限定花柄デザイン)
販売価格 5,500円

2F

ショッピング・情報発信フロア

伝統・生活工芸の逸品 ひろしまものづくり

広島県にはその時代時代によって磨き上げられ、生
活の中で生まれ、受け継がれてきた様々な伝統・生
活工芸品があります。備後絣、デニム、万年筆、神
楽面など、数多く取り揃えています。広島のものづく
りを体感してください。



広島東洋カープ&サンフレッチェ広島の応援グッズも2Fで販売しています。

LINE@お友達登録 キャンペーン

2024年
7/11(木)
~31(水)

LINEでお友達登録していただいた方へ
5%OFF クーポン券
付与!



ひろしまスタジアムパークが8月に完成!新スタジアム「エディオンピースウイング広島」を徹底紹介!

サンフレッチェ広島を応援しよう!!

ダブル浩司 スペシャルトーク& パブリックビューイング 観戦会

森崎浩司さん 中島浩司さん
©2024 S.F.C

抽選で
40名様
参加
無料
2024
8/25日
17:30~

応募は7月25日(木)
17時まで
詳しくはこちらを
チェック▶▶



ゲスト司会
西岡明彦さん

*写真は全てイメージです。*表示価格は全て税込金額です。



ひろしまブランドショップ
tau
SETOUCHI
HIROSHIMA

〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング

TEL.03-5579-9952 FAX.03-5579-9953

ショップや商品の詳しい情報は
<https://www.tau-hiroshima.jp>

<https://www.facebook.com/tau.hiroshima>

https://twitter.com/tau_hiroshima

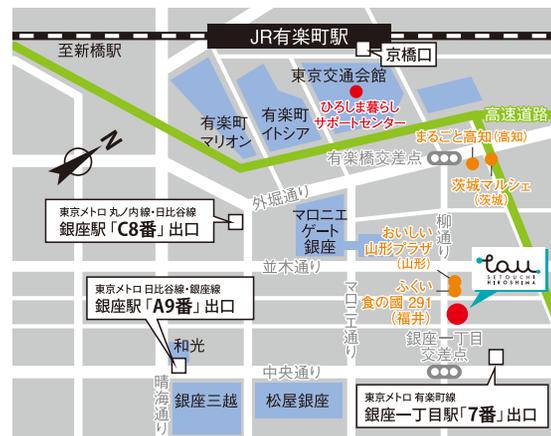
<https://instagram.com/tauhiroshima>



tau ひろしま

検索

3F	イベントスペース・広島イタリアン MERI Principessa メリプリンチベッサ ランチ11:30~15:00/ディナー17:30~22:00	TEL.03-5524-5560
2F	ショッピング・情報発信フロア ショッピング(カープ・サンフレグズ等) 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952 熊野筆セレクトショップ銀座店 10:30~20:00 TEL.03-6228-7813 広島お好み焼 鯉々 10:30~20:00 TEL.03-5579-9962 (平日) 11:00~15:00、17:00~21:00/(土日祝) 11:00~21:00 観光情報コーナー(観光相談) TEL.080-3879-1846 (平日) 12:00~17:00、(土日祝) 10:30~17:00 ※祝日を除く月曜日は休業いたします。	
1F	ショッピングフロア ショッピング 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952 ひろしまCAFE ※月曜定休 TEL.03-5579-9952 ・汁なし担担麺 11:00~15:00 ・角打ち営業 16:00~20:00 広島酒工房 翠(すい) 10:30~20:00 TEL.03-5579-9952	
B1F	瀬戸内ダイニング 遠音近音(をちこち) TEL.03-5579-9812 ランチ(火~土、祝) 11:30~15:00/ディナー(月~土) 17:30~22:30 ※日・祝のディナーは休業致します。*日曜は終日休業致します。*月曜はディナー営業のみ致します。	



- JRをご利用の場合
JR有楽町駅京橋口から徒歩約5分
- 東京メトロをご利用の場合
銀座一丁目駅7番出口から徒歩約1分、銀座駅から徒歩約5分