

ひろしまの食と技を感じたいけん！食べたいけん！

ひろしま〇〇（まるまる）たいけんフェスタ 開催！

開催日：2024年11月23日（土・祝）、24日（日）

会場：ひろしまブランドショップTAU3階 イベントスペース

広島県内19市町等が参加する「ひろしまブランドショップ協議会」及び広島県主催で、11月23日（土・祝）、24日（日）の2日間、「ひろしま〇〇（まるまる）たいけんフェスタ」を開催します。

当イベントは、ひろしまの「食と技」を見て、触って、感じることができる体験型イベントとなっています。

「ごはんのおとも食べたいけん！」では、ひろしまブランドショップ協議会に参加する19市町から選りすぐりの「ごはんのおとも」が勢ぞろい！その中からふっくらご飯と一緒に3品を試食いただけます。「味覚の秋」に、広島の美味を体験してください。

「ひろしま伝統工芸ワークショップ inTAU」では、広島にある様々な伝統工芸の魅力を体験できるワークショップを2日間限定で開催します。

定員に達した段階で、予約は締め切らせていただきますので、ぜひ事前に予約してお越しください。（定員に達していない場合は当日参加も大歓迎！）

2日間のイベントを通じて、ひろしまの「食と技」を〇〇（まるまる）体験してみてください！



【イベント概要】

- 名称：ひろしま〇〇（まるまる）たいけんフェスタ
- 日時：2024年11月23日（土・祝）10：30～16：00（試食は11：00～16：00）
11月24日（日）10：30～16：00（試食は11：00～16：00）
- 場所：ひろしまブランドショップTAU3階 イベントスペース（東京都中央区銀座1-6-10）
- 参加料：ごはんのおとも食べたいけん！…無料
ひろしま伝統工芸ワークショップ inTAU…イベントにより異なる

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。広島のよう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.
29
2024 秋

- 3F イベントスペース・広島イタリアン
イタリアンパ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
広島産のこだわり食材を使用する創作和食を
ご堪能いただけます。
- 2024年11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>



ひろしまの**食と技**を
感じたいけん! 食べたいけん!



ひろしま まるまるたいけん フェスタ 2024

11/23(土)祝・24(日)

ひろしまブランドショップTAU
3階イベントスペース

ひろしまの「食と技」を見て、触って、感じる事が
できる体験型イベントを2日間限定で開催します。
無料体験や当日参加可能なイベントが盛りだくさん!
ぜひTAUへ遊びに来てください!



11月は「伝統工芸品月間」です
**ひろしま伝統工芸
たいけんワークショップ**

ひろしまの伝統工芸の魅力を体験できます。
事前予約制から当日参加OKまで。
詳しくは裏面をご覧ください。

詳しくは裏面をご覧ください

X「#ひろしままるまるたいけん」
でポストして
熊野化粧筆プレゼント!

期間:11/24(日)まで

TAU公式のX(旧ツイッター)アカウントを
フォローのうえ、「#ひろしままるまるたいけん」を
付けてポストしてください。
期間終了後、抽選で3名様へ
「熊野化粧筆」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。またプレゼントの
発送をもって発表に代えさせていただきます。

ひろしまブランドショップ協議会イベント

ごはんのおとも食べたいけん!

ひろしまブランドショップ協議会に参加する19市町から選りすぐりの「ごはんのおとも」が勢ぞろい。
その中からふっくらご飯と一緒に3品を試食いただけます。「味覚の秋」に、ひろしまの美味を体験してください。

参加19市町のおいしいごはんのおともが勢ぞろい!

白いごはんは庄原市で収穫されたおいしい広島県産米を提供いたします

3階
イベントスペース
11:00~16:00

体験無料
1日200名様限り

広島市 広島菜漬【広島市農業協同組合広島菜漬センター】	福山市 肉味噌【もりせん】	北広島町 天日干し豊平産乾しいたけ(スライス)【吉木権茸農園】
広島市 ごはんいきる えのき青のり【堂本食品】	福山市 甘口キムチ【キムチ美人本舗】	大崎上島町 中村さんちのアカモク【中村さんち】
広島市 旅行の友(小魚のふりかけ)【田中食品】	府中市 ひろしま牡蠣の土手鍋缶(府中味噌使用)【ヤマトフーズ※広島市】	世羅町 世羅町の野菜(みそ汁の具)【こだま試験農場】
広島市 ゆかり(ふりかけ)【三島食品】	三次市 君田のわさび漬【みどりグループ】	神石高原町 極上ビーフカレー【帝釈峡スコラ高原】
呉市 倉橋島のちりめん【石野水産】	大竹市 広島かきみそラー油【大竹特産ゆめ倶楽部】	
呉市 ごはんのお供スパイスカレー【よしの味噌】	東広島市 牡蠣XO醤【マルイチ商店】	
竹原市 広島スモークドオイスターオイル漬【レインボー食品】	廿日市市 山椒ちりめん【なだや】	
三原市 瀬戸内海産かき使用 牡蠣海苔【オクヒロ食品】	廿日市市 白ワインに合う牡蠣のガーリックオイル漬【A&C】	
尾道市 くるみと小女子(こうなご)【福利物産】	安芸高田市 生ゆずぼん酢【大前醤油】	
尾道市 桂馬の鯛味噌【桂馬蒲鉾商店】	江田島市 ちりめんいりこみそ【瀬戸内みそ 高森本店】	

TAU耳よりInformation

TAUオンラインストアでも
「ごはんのおとも」大集合!
TAUオンラインストアでは、ここに掲載
している商品以外にも選りすぐりの
「ごはんのおとも」合計100品以上を
ラインナップ!この機会にぜひご覧ください。



※数がなくなり次第終了いたします。※入荷の都合で、予告なく商品を変更させていただく場合があります。

ひろしま 伝統工芸ワークショップ in TAU

とき 11月23日(土・祝)・24日(日) ところ 3階イベントスペース

広島には様々な伝統工芸があり、TAUでもたくさんの商品を販売しています。
その伝統の魅力を体験できるイベントを2日間限定で開催します。

事前予約はこちら▶
(複数参加可能です)

定員に達した段階で、事前予約は締め切らせていただきます。
最終受付 11月21日(木)17時まで



当日参加も大歓迎!

定員に達していない場合は当日参加も受け付けます。
詳しくは当日のホームページでご確認ください。

11月23日(土・祝)開催

尾道帆布 クラフト体験 尾道市

尾道帆布は、かつて船の帆に使われていたほど丈夫な綿織物です。その帆布を使いオリジナルのバッジを作ることができます。



- 実施時間:
1回目:10時40分~
2回目:11時~
3回目:11時30分~
- 体験時間:約15分
- 参加料:お1人様500円
- 定員:各回10名様×3回
- 出展:NPO法人工房のみち帆布

広島仏壇 黄金鉛筆づくり 広島市

広島仏壇は国の伝統的工芸品に指定されており、その仏壇製造に使用されている「金箔貼り」を鉛筆に貼る体験をしていただけます。



- 実施時間:
1回目:12時30分~、2回目:12時50分~
3回目:13時10分~、4回目:13時30分~
- 体験時間:約15分
- 参加料:お1人様500円
- 定員:各回10名様×4回
- 出展:広島宗教用具商工協同組合青年部

備後デニム 藍染体験 福山市

日本三大絹の一つである備後紬の技術を源流に持つ備後デニムで、備後デニムのルーツでもある伝統的な「藍染め」をハンカチで体験していただけます。
※染料がつく可能性があるため汚れてもよい服でご参加ください。



- 実施時間:14時30分~
- 体験時間:約1時間
- 参加料:お1人様1,000円
- 定員:10名様(小学生以上)
- 出展:カイハラ株式会社

ワークショップ当日、完成したハンカチをもって記念の写真撮影をさせていただきます。
また、写真撮影させていただいた方で、ご承諾いただけるお客様については、出展事業者のホームページ、SNS等で掲載をさせていただきます。

11月24日(日)開催

江田島紙布 クラフト体験 江田島市

江田島で作られる400年の歴史持つ紙を撚り一本一本染料で染めた紙糸を使い織り上げた「紙布(しふ)」。日本で2社だけが製造できる特殊な自然素材で、コースターを作ります。



- 実施時間:
1回目:10時40分~、2回目:11時20分~
- 体験時間:約40分
- 参加料:お1人様500円
- 定員:各回15名様×2回
- 出展:津島織物製造株式会社

三原だるま 面相描き 三原市

三原だるまは、頭に豆絞りの鉢巻き、顔が広いのが特徴で、江戸時代から受け継がれる伝統工芸です。眉や目、ひげなどの面相書きを体験していただけます。



- 実施時間:
1回目:12時30分~、2回目:13時15分~
- 体験時間:約30分
- 参加料:お1人様1,000円
- 定員:各回15名様×2回
- 出展:三原だるま工房

熊野筆 メイクブラシ体験 熊野町

日本一の筆の生産量を誇る熊野筆を使ったメイクアップアーティストによるメイクアップ体験です。その上質な筆の肌触りを体験していただけます。



- 実施時間:14時30分~16時
- 所要時間:約10分
- 参加:無料
- 出展:熊野筆セレクトショップ
- ※このイベントは3Fで実施します。

11月23日(土・祝)・24日(日)2日間開催

熊野筆水書体験 熊野町

水だけで書道ができる水書の体験コーナーをご用意しています。



- 実施時間:10時30分~16時
- 実施場所:
2F熊野筆セレクトショップ
- 参加無料

廿日市けん玉で遊ぼう 廿日市市

けん玉発祥の地、廿日市のけん玉で遊んでみよう!五連・十連けん玉で自由に遊んでいただけます。



- 実施時間:10時30分~16時
- 参加無料

ひろしま伝統工芸品コーナー TAU2階

伝統の技を現代に受け継ぐ広島の工芸品を多数展示販売しています。

- 営業時間:10時30分~20時



ワークショップ開催中は、期間限定の工芸品販売コーナーも展開しています。

11月23日は「牡蠣の日」です ひろしまかき祭りレストランフェア

期間:11月23日(土・祝)~来年3月ごろまで

※入荷状況により期間が変更する場合があります。

3F **M**
Runell HIROSHIMA
MERI Principessa
Pizzeria



江田島の山岡水産から厳選された牡蠣をチーズリゾットに。牡蠣の濃厚な旨みとクリームソースの相性は抜群です。ぜひご賞味ください。

牡蠣のクリームリゾット
(ランチタイム)
ランチコース +500円(税込)
(ディナータイム) 1,800円(税込)

2F **鯉**
Koi Koi



広島代表!
バターを牡蠣にまどわせ
香ばしく焼き上げる絶品!
瀬戸内海で育った牡蠣は
プリプリの食感です。

広島牡蠣のバター焼き
(6粒)1,200円(税込)

B1F 遠音近音
Ochi Kochi



コース料理の一品として提供していましたが、好評につきメニューにいたしました。牡蠣はもちろん、味のベースとなる味噌も広島の新庄味噌を使用。遠音近音特製の出汁とあわせた、こだわりの逸品です。

広島牡蠣味噌鍋
1,815円(税込)

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>
f <https://www.facebook.com/tau.hiroshima>
t https://twitter.com/tau_hiroshima
i <https://instagram.com/tauihiroshima>



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(カーブ・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 (平日)11:00~15:00、17:00~21:00/(土日祝)11:00~21:00 TEL.03-5579-9962
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
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)17:30~22:00
※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と致します。

●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