

＼ 11月23日は「牡蠣の日」です ／ ひろしまブランドショップ TAU にて 「ひろしま かき祭り in TAU」を開催！

期間：令和6年11月23日（土・祝）～令和7年3月下旬（予定）

ひろしまブランドの発信拠点「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」）では、「牡蠣の日」である11月23日（土・祝）から牡蠣を使ったメニューをTAU内の各飲食店において提供する「牡蠣フェア」や、令和7年1月10日（金）から期間限定で開設する「オイスターバー」などを実施する、「ひろしま かき祭り in TAU」を開催します。

牡蠣の生産量日本一である広島県では、10月から今シーズンの牡蠣の水揚げが始まりました。「広島県産牡蠣」を育てる広島県海域には中国山地からの豊富な栄養分が河川によって運び込まれ、牡蠣の餌となるプランクトンが良く育つため、味わい豊かで高品質なものができます。旬を迎えるこの時期に、身は大きくプリッとしていて濃厚な味わいが特徴の広島県産牡蠣を首都圏の皆さまにも味わっていただけます。

各飲食店における牡蠣を使ったメニューの提供や期間限定オイスターバーの開催、牡蠣製品を集めた特設ブースの設置と全館をあげて、広島県産牡蠣を盛り上げます。

この機会に是非、ひろしまブランドショップ TAU で牡蠣をお楽しみください。

◆ TAU内の各飲食店において牡蠣メニューを提供する「牡蠣フェア」

【開催期間】令和6年11月23日（土・祝）～令和7年3月下旬（予定） ※入荷状況により期間が変更する場合があります。

- ① 「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）

〔提供店舗〕広島イタリアン「MERI Principessa 銀座店」

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。



② 「広島牡蠣のバター焼き（6粒）」※現在も提供中 1,200円（税込）

〔提供店舗〕ひろしまお好み焼き「鯉々」

広島代表！バターを牡蠣にまとい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。



③ 「広島牡蠣味噌鍋」 1,815円（税込）

〔提供店舗〕瀬戸内ダイニング「遠音近音」

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。



◆ **新鮮な生牡蠣を堪能できる期間限定「オイスターバー」**

生産量日本一を誇る広島県から届いたばかりの新鮮な生牡蠣を堪能していただけます。

【開催期間】令和7年1月10日（金）～13日（月・祝）

17日（金）～19日（日）

24日（金）～26日（日）

時間：金／17:00～19:00、土日祝／12:00～19:00

※入荷状況により期間が変更する場合があります。

【会場】1階 ひろしまCAFE



◆ 牡蠣商品&牡蠣に合うお酒の販売

TAU 1 階物販コーナーでは、多くの牡蠣商品や牡蠣に合うお酒を取り扱っており、かき祭り開催期間中も購入いただけます。

【 TAU おすすめ！牡蠣×お酒のペアリング 】

① 花瑠&花星（オイル&オイスター）

〔倉崎海産(株)〕

広島湾の自社の養殖場でとれた新鮮な牡蠣を香ばしく焼き、醤油で軽く味を調べて、純正コーン油に漬けた濃厚な味わい。

まるでフォアグラのように柔らかくしっとりとした食感はワインのお供にも最適です。中身の牡蠣だけでなく、牡蠣が漬かっていた旨みたっぷりのオイルを使用して料理をしても美味しくいただけます。



本洲一 Doors -shirocodile-
白麴 純米吟醸無濾過生原酒

〔(合)梅田酒造場〕

フルーティな香り爽やかな甘味と酸味が心地良く楽しめます。

② 海の干しがき

〔(株)広島菊屋〕

広島牡蠣をまるごとボイルして干して乾燥させています。

そのままお酒のおつまみに最適ですが、水でもどして料理に使って牡蠣のおいしさが堪能できます。



TOMOE シャルドネリザーブ

〔(株)広島三次ワイナリー〕

澆冽とした酸、タイトで引き締まったボディながら、フレッシュな果実と樽の融合が楽しめる、清々しい味わいです。

③ ひろしま牡蠣の土手鍋缶

〔ヤマトフーズ(株)〕

広島名物「牡蠣の土手鍋」の味わいを缶詰に閉じ込めました。

広島のブランド味噌「府中味噌」の老舗金光味噌製造の白みそ・赤みそ・米みそを使用。

温めるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。



神力

生もと純米無濾過原酒 85

〔(株)三宅本店〕

熟した果実のような甘酸っぱいふんわりとした香り、しっかりとした酸味の後に旨味・甘味・渋味が複雑に絡み合う濃厚な味わいです。

私たちは、おいしい！広島プロジェクトを推進しています。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>



【「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 T A U
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」