

報道関係者各位



～行列が出来るほどに“おいしい”広島産のカキ！！～

広島ブランドショップTAU1階に 期間限定で“オイスターバー”登場！

■第1弾:平成 26 年 11 月 6 日(木)～9 日(日) ファームスズキの『塩田熟成カキ』《大崎上島産》

■第2弾:平成 26 年 11 月 19 日(水)～30 日(日) かなわ水産の『先端(SENTAN)』《江田島産》

広島ブランドショップTAU(たう)オープン時から、毎年たくさんの来店者にご好評いただいている“オイスターバー”が、今年も広島ブランドショップTAU1階に期間限定で登場します。

今年は、例年大人気の広島産生食用ブランドカキ『先端(SENTAN)』に加え、瀬戸内の塩田跡地で養殖されたカキ『塩田熟成カキ』も、初めてご提供します。

また、カキに合う広島の地酒やワインも1階のオイスターバーでお楽しみいただけます。

さらに、TAUでは生カキだけではなく、イタリアン・お好み焼き・和食のレストラン3店舗でも、美味しいカキメニューをお楽しみいただけます。

その他、TAU1階物販店舗では「一粒かきしゅうまい」や「かきの塩辛」など、広島カキの“おいしい”を凝縮した加工品も揃えています。

ぜひ、この機会に広島ブランドショップTAUへお越しください。



<昨年のオイスターバーの様子>



オイスターバーの概要

第1弾

- 期間：平成 26 年 11 月 6 日(木)～9 日(日)の4日間
- 時間：平日/16:00～19:30、土日/12:00～19:30
- 場所：TAU1階イトインコーナー
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)
- 提供カキ：
ファームスズキの「塩田熟成カキ」…1個371円(※税抜き)
(入荷予定数 平日/1日300個程度、土日/1日600個程度)



『塩田熟成カキ』

第2弾

- 期間：平成 26 年 11 月 19 日(水)～30 日(日)の12日間
- 時間：平日/16:00～19:30、土日/12:00～19:30
- 場所：TAU1階イトインコーナー
- 提供カキ：
かなわ水産の「先端(SENTAN)」…1個2ドル(※税抜き)
※海外輸出を前提としているため、ドルで設定。
店舗販売価格は当日の為替レートを参考に決定。
(入荷予定数 平日/1日500個程度、土日/1日1000個程度)



『先端(SENTAN)』

イタリアン・お好み焼き・和食のレストラン3店舗のカキメニュー

3階 イタリアン Paccio(パッチョ)

カキの旨味をイタリアンで楽しむ。

- オイスターミスト
こだわりの広島産カキを焼いて盛り合わせに。
ワインにも好相性の美味しさです。
- 広島県産カキと田邊農園の葉野菜の
アーリオ・オーリオ
広島産のカキと野菜の素材をシンプルに味わえる、定番のパスタです。



オイスターミスト



広島県産カキと田邊農園の葉野菜の
アーリオ・オーリオ

2階 お好み焼き 三匠(さんしょう)

カキを香ばしくお好み焼きでいただく。

- カキ入りお好み焼き
鉄板の上でカキとソースの香りが絡み合い、
食欲をそそります。
- カキ味噌三種盛り
カキ味噌をベースにちりめん・ねぎ・ガーリック
チップの3種トッピングです。



カキ入りお好み焼き



カキ味噌三種盛り

B1階 和食 遠音近音(をちこち)

瀬戸内の香りとカキ本来の味を堪能。

- 広島牡蠣と有機野菜の田楽焼き
カキの殻をそのまま器にを使った、田楽焼きです。
カキと味噌の香りが食欲をそそります。
- かき小町の蒸し牡蠣
広島県が生んだブランドカキ「かき小町」。
大きくて肉厚なカキを、シンプルな蒸し牡蠣で。



広島牡蠣と有機野菜の田楽焼き



かき小町の蒸し牡蠣

※写真はイメージです。

オイスターバーで提供するカキについて

『塩田熟成カキ』について

フランス・オレロン島の生産方式を広島でも！瀬戸内のミネラル豊富な海水と、広島県大崎上島の山々から流れ込む養分豊富な湧き水が混ざり合う塩田跡地で熟成させた、海水と塩田の豊かな栄養分で甘味を引き出し、美味しく仕上げた、幻の“緑色のカキ”です。

※シーズン・個体によっては、緑色ではないものもあります。



『先端 (SENTAN)』について

瀬戸内海でも有数の清浄地域である広島県江田島市大黒神島で開発され、特別な養殖方法で丹念に作られる“先端 (SENTAN)”。一般的なカキ商品より1歳以上若いため、従来のカキよりきめ細やかなプチッとした食感を実現した、広島発のブランドカキです。



《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
広島ブランドショップTAU

担当：津田・黒木
担当：村上

電話：082-513-3441 FAX:082-223-2135
電話：03-5579-9952 FAX:03-5579-9953