

報道関係者各位

資料提供
平成30年1月17日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：黒木・国竹
内線：3441
直通電話：082-513-3441



～冬のえたじま うまいもの市～ 『江田島フェア in 銀座TAU』を開催します！

《開催期間：2018年1月20日(土)～21日(日)》

広島県南西部の広島湾に浮かぶ江田島、能美島とその周辺に点在する島々が江田島市です。その江田島市から、今の時期にお勧めする「江田島のうまいもの」を取り揃え、ひろしまブランドショップTAUで1月20日～21日の2日間、『江田島フェア in 銀座TAU』を開催します！

こだわりの完全天日干し製法により作られたうどんの試食販売のほか、江田島の温暖な気候で育まれた「江田島産レモン」や江田島で生産・加工した純江田島産の「オリーブオイル」、江田島の夏みかんにチョコをコーティングした「夕日のショコラ」、江田島唯一の造り酒屋である江田島銘醸(株)の「同期の桜(大吟醸)」など、「江田島のうまいもの」を多数取り揃えております。

ご多忙のことと存じますが、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。



江田島産レモン



夕日のショコラ

『江田島フェア in 銀座TAU』の概要

- 1 期間 2018年1月20日(土) 10:30～18:00
2018年1月21日(日) 10:30～15:00
- 2 場所 ひろしまブランドショップ TAU 1階特設売り場
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング)
- 3 主催 江田島市商工会
- 4 内容
(試食・販売)
 - ・天日干し麺 うどん
 - ・瀬戸内みそ高森本店のおかずみそ(試飲・販売)
 - ・安芸の島の実オリーブオイル
 - ・江田島産ドライフルーツグリーンレモンのホットレモン など



安芸の島の実オリーブオイル



完全天日干し製法の干麺

《お問い合わせ》

江田島市商工会 担当：田部 電話：0823-42-0168 FAX：0823-42-2853