

資料提供
平成29年11月9日
課名：ひろしまブランド推進課
担当者：黒木、松本
内線：3441
直通電話：082-513-3441

報道関係者各位



～いよいよ牡蠣シーズン到来～
**ひろしまブランドショップTAUに
期間限定でオイスターバー登場！**



- 第1弾:11月17日(金)～28日(火) かなわ水産(ひろしま、大黒神島、先端(SENTAN))
- 第2弾:12月1日(金)～10日(日) ファームスズキ(塩田熟成牡蠣(ケル財イスター))

毎年たくさんのお客様にご好評いただいているひろしまブランドショップTAUの“オイスターバー”が、今年もTAU1階のひろしまCAFÉに期間限定で登場します。

生牡蠣のほかにも牡蠣フライや牡蠣飯、旬の牡蠣と相性のよい広島日本酒・ワインを取り揃え、オイスターバーでお楽しみいただけます。

さらに、TAUではイタリアン・お好み焼・和食のレストラン3店舗でも、広島産の牡蠣を使った美味しいメニューをお楽しみいただけます。

ぜひ、貴メディアでの取材や紹介を賜りますようお願い申し上げます。

オイスターバーの概要

- 場所：ひろしまブランドショップTAU1階 ひろしまCAFÉ
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)

第1弾

- 期間：2017年11月17日(金)～28日(火)
平日/17:00～19:30、土日祝/12:00～19:30
- 提供牡蠣：
かなわ水産(江田島市)の「ひろしま」「大黒神島」「先端(SENTAN)」
「ひろしま」 1個 500円(税込)

「大黒神島」 1個 400円(税込)
「先端(SENTAN)」1個 250円(税込)
三種食べ比べセット 1,050円(税込)

- 提供数：平日/1日200個、土日祝/1日500個

第2弾

- 期間：2017年12月1日(金)～10日(日)
平日/17:00～19:30、土日祝/12:00～19:30
- 提供牡蠣：
ファームスズキ(大崎上島町)の「塩田熟成牡蠣(ケル財イスター)」
1個 450円(税込)
3個 1,300円(税込)
6個 2,550円(税込)
- 提供数：平日/1日200個、土日祝/1日500個



先端(SENTAN) ※イメージ



塩田熟成牡蠣 ※イメージ

オイスターバーで提供する牡蠣

第1弾：かなわ水産『ひろしま』『大黒神島』『先端 (SENTAN)』について

“かなわ”の生牡蠣は広島湾の沖合約30kmの瀬戸内海でも屈指の透明度を誇る清浄海域、大黒神島沖の筏で育成採取されたものです。この海域は広島県指定の生食用牡蠣採取指定海域の中でも特に水の綺麗な所と言われ、塩分濃度が高く味には深みがあり、身の締まった風味豊かな牡蠣が育ちます。

・『ひろしま』…広島牡蠣特有の味わいが非常に良く出ている牡蠣です。

・『大黒神島』…潮味と甘味のバランスが良く、旨みの強い牡蠣です。

・『先端 (SENTAN)』…きめが細かく、海水の味で引き立つ甘味が魅力です。

第2弾：ファームスズキ『塩田熟成牡蠣(クレールイスター)』について

大崎上島の大自然からの湧き水と瀬戸内のミネラル豊富な海水の混ざり合う栄養豊富な塩田跡の養殖池(クレール)は、牡蠣の餌となる植物プランクトンが豊富に繁殖し、海で育てた牡蠣よりも甘味が強く、芳醇でマイルドな味わいの牡蠣が育ちます。

※シーズン・個体によっては、緑色ではないものもあります。

TAUでもはしご牡蠣(TAUレストラン提供メニュー)

3階 広島イタリアン MERI Principessa(メリプリンチペッサ)

オイスターミスト 1,512円(税込)

広島牡蠣のフレッシュトマト焼き、ガーリックバター焼き、雲丹バター焼きなど、6種の味を堪能できる一皿です。ワインと一緒に楽しみください。



2階 広島お好み焼 鯉々(こいこい)

マシマシ牡蠣 2,500円(税込)

プリップリッの牡蠣を山盛りに乗せました。生産量日本一の広島牡蠣をお好み焼で堪能してください。



B1階 瀬戸内ダイニング 遠音近音(をちこち)

土鍋牡蠣飯 2,052円(税込)

牡蠣の旨味が染み込んだ牡蠣飯です。寒い冬にこそ土鍋で作る牡蠣飯をどうぞ。

