

～ やっぱり かきじゃろ！！銀座一丁目で広島のかき三昧 ～



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！

＜ 開催期間：平成25年11月8日(金)～17日(日) ＞

昨年大盛況だったオイスターバーが、再び広島ブランドショップTAU1階に登場します。  
最高の生かきを首都圏の皆様にも味わっていただくため、生食用のブランド「先端(SENTAN)」を期間限定でご提供します。このかきは昨年初登場した新しい品種です。昨年は日によって2時間程度で完売してしまった日もあったため、今年は量を倍増してご用意いたします！

期間中は、生かきだけではなく、かきフライやかきの加工品も揃えています。  
また、かき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。



※写真はイメージです。

- 期間 平成25年11月8日(金)～17日(日)の10日間
- 時間 【平日】16:00～19:30 【土日】12:00～19:30
- 場所 TAU 1階 イートインコーナー
- メニュー

- 広島産 生かき「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400～500個、土日1日1,000個)
- 広島県のかき専門店「かなわ」のかきフライ
- 広島のかきの旨みが引き立つおススメの日本酒・ワイン



- ・誠鏡 純米超辛口 中尾醸造(竹原市)  
瀬戸内に面した町・竹原の辛口酒が牡蠣の新鮮さと旨みを引き立てます。
- ・福美人 純米酒 福美人酒造(東広島市西条)  
五味(甘・辛・酸・苦・旨)のバランスが非常に良い西条の酒が、牡蠣のクリーミーな味を包み込みます。
- ・本洲一 無濾過 純米酒 梅田酒造(広島市)  
上質な白ワインのような上品な酸味が、牡蠣の奥深い味わいを引き出します。
- ・瑞冠 純米 山廃仕込 合鴨米 山岡酒造(三次市)  
高原の街・三次の爽やかな風のような辛口酒。ほのかなハーブのような香りが、牡蠣の旨みを引き立てるアクセントに。
- ・TOMOE シャルドネ樽熟成 広島三次ワイナリー(三次市)  
三次産シャルドネで造った白ワインを木樽で熟成。牡蠣の旨みをしっかり受け止めるバランスの良い辛口白ワイン。

【特徴】

- 瀬戸内海でも有数の海水のきれいな地域である広島県江田島市大黒神島で育成されました。
- オールジャパンブランドとして海外輸出することを目指して開発されました。
- 深めの殻に、プリッとした身が詰まった、オイスターバースタイルにマッチした商品です。
- 一粒ずつ作ったかきの種苗を、3～4か月という短期間で育て上げた若いかきでプリッとした食感が楽しめます。
- 殻の形を深くするため、「シングルシード養殖」を改良し、新しい養殖方法で生産しています。
- 経済産業省補助事業により、広島県立総合技術研究所西部工業技術センターと民間3社(かなわ水産(株)、ヤンマー(株)、(株)西海養殖技研)が共同で開発しました。



ブランドかき「先端(SENTAN)」について

《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 担当: 杉山、三原 … 電話:082-513-3441 FAX:082-223-2135  
広島ブランドショップTAU 担当: 村上店長 … 電話:03-5579-9952 FAX:03-5579-9953