


 三次観光イベントキャラクター
きりこちゃん


～みよしの逸品～

みよし観光物産フェア in TAU

< 開催期間:平成 26 年 9 月 6 日(土)、9 月 7 日(日) >

広島県の北部、中国地方の中央に位置する三次市が、広島ブランドショップ TAU において、「みよし観光物産フェア」を開催します。

三次といえば『黒い真珠ピオーネ』。三次ピオーネは、大粒の黒真珠を想わせる果粒、柔らかくてみずみずしい果肉、甘くて上品な香り、とろけるような甘さと、まさに最高級のぶどうです。

その他、三次ピオーネを使った加工品、そして郷土料理の『ワニ』もご用意しています。

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。



三次ピオーネ

みよし観光物産フェアの概要

- 1 期間 平成 26 年 9 月 6 日 (土) 10:30～20:00
平成 26 年 9 月 7 日 (日) 10:30～15:00
- 2 場所 広島ブランドショップ TAU 1 階 (東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ビルディング)
- 3 主催 三次市観光キャンペーン実行委員会 (事務局:三次市観光交流課)
- 4 内容

➤ 三次市特産品の販売

- ・「黒い真珠」と呼ばれる高級種なしぶどう「三次ピオーネ」の販売
- ・三次ピオーネを使ったお菓子、加工品の販売
- ・「ワニ」の燻製の販売 (1 日限定 5 個、計 10 個)

※「ワニ」とは鮫(サメ)のことで、広島県北の伝統食材。腐りにくいため、山間部で食べられる貴重な魚として重宝されていました。

➤ 三次ワインの試飲販売

- ・TOMOE (三次産ぶどう 100% 使用のワイン)

➤ 三次の食材を使用した料理

- ・三次唐麵焼 (2 階:広島お好み焼き『三匠』)
- ・三次から届く鹿肉のグリル (3 階:お魚&江田島バール『Paccio』)

➤ 三次観光案内 (1 階 TAU ショッピングフロア、2 階観光相談コーナー)

※各日、TAU ホームページ掲載のチラシをご持参いただいた方

先着 100 名様に記念品を差し上げます。



ワニの燻製

三次ワイン TOMOE



三次唐麵焼



霧の海


《お問い合わせ》

三次市観光キャンペーン実行委員会(事務局:三次市観光交流課) 山西 【電話:0824-64-0066, FAX:0824-62-6404】