



「お菓子・スイーツまつり」、「汁なし担担麺」、「尾道ラーメン」
春の広島ブランドショップ『TAU』は食のイベント盛りだくさん！
 <4月16日(水)～22日(火)、5月2日(金)～6日(火・祝)>

東京・銀座の広島ブランドショップTAU(東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ービルディング)では、ゴールデンウィーク前からゴールデンウィーク本番にかけて、食のイベントを開催します。

「瀬戸内しまのわ2014」の開幕記念イベント「お菓子・スイーツまつり」では、瀬戸内ブランドに認定したスイーツ商品の試食販売を始め、もみじ饅頭の食べ比べや豪華賞品が当たる大抽選会を実施。

また、広島ではおなじみのご当地グルメ「汁なし担担麺」が、いよいよTAUに初登場！地元に残らず、観光客・修学旅行生にも人気の行列店「キング軒」が東京に初上陸します。このほか、尾道ラーメンの試食販売など、多彩なイベントをご用意。

TAUでは、2014年度も様々なイベントを通じて広島県のPRを行ってまいります。つきましては、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りたく、是非ご検討いただきますようお願いいたします。

「お菓子・スイーツまつり」

【日時】2014年4月19日(土)、20日(日)

【場所】TAU 1階ショッピングフロア特設コーナー (東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ービルディング)

【内容】

■スイーツ商品の試食販売

瀬戸内ブランド認定スイーツ商品等を取り揃えます。



※写真はイメージです。

■大人気！『ドルチェ』のひとくち試食会

瀬戸内広島で作られたフルーツや素材を使った手造りジェラート

『ドルチェ』の試食会。

12:00～／14:00～／16:00～

■もみじ饅頭食べ比べ無料試食会

(「もみまんマルシェ」開催記念)

いろいろなメーカー、味がいっぱいあって迷ってしまう

「もみじ饅頭」を食べ比べ！

11:00～／13:00～／15:00～

「もみまんマルシェ」

…COAKI が開催するもみじ饅頭食べ比べイベント
 4/29(火・祝) 広島アリスガーデンで開催



※写真はイメージです。

■お菓子 de 抽選会

期間中、TAU 1階・2階でのお買い上げ2,000円毎に1回チャレンジできます。

【1等】旅行券3万円分＋「宮島・松山クルーズパス」(1名様)

【2等】広島銘菓詰合せ2,000円相当(5名様) (空くじなし)

※1日先着800名様で終了いたします。※「熊野筆セレクトショップ」、「広島お好み焼き三匠」でのお買い物は対象外。

■しまのわカフェ in TAU

(「瀬戸内しまのわ2014」開催記念 期間限定出店)

【3Fイタリアンパール Paccio】

瀬戸内広島レモンを使った特性スイーツ「瀬戸内広島レモンのチーズケーキ」をどうぞ。レモンの酸味とチーズの相性が抜群です。



「瀬戸内しまのわ2014」開催中

期間中、300以上のイベントで島々の魅力を発信！島の輪がつながる。人の和でつなげる。

【期間】2014年3月21日(金・祝)～10月26日(日) 【場所】広島県・愛媛県の島しょ部及び臨海部

イベントの詳細は公式ホームページで

しまのわ

検索



尾道がんに屋市場 ラーメン試食販売イベント

【日 時】2014年4月16日(水)～4月22日(火)
【場 所】T A U 1階ショッピングフロア特設コーナー
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング)
【内 容】

長年のファンの多い「がんに屋」の尾道ラーメンの試食販売会を開催。
T A Uでも一番人気を誇る店内イベントがさらにパワーアップして登場！
また、尾道の超特選グルメの特別価格販売会も同時開催します。



※調理例

汁なし担担麺の名店「キング軒」TAU初登場

広島ご当地グルメの汁なし担担麺がTAU初登場！

地元広島では専門店が20軒を超え、提供店に至っては150軒を超える
ご当地グルメとして地元に着着。

地元に残らず、観光客・修学旅行生まで大人気の行列店、広島式汁なし
担担麺専門店の「キング軒」が東京初上陸です。

この機会に広島のご当地グルメをTAUで是非ご賞味ください。

【期 間】2014年5月2日(金)～6日(火・祝)
【場 所】T A U 1階ショッピングフロア特設コーナー
(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ービルディング)



※盛付例

◆キング軒の汁なし担担麺

汁なし担担麺の魅力は麻(花椒による痺れ)と辣(唐辛子)の絶妙なバランスになります。

キング軒は花椒に特にこだわる専門店で「毎日食べたくなる」をモットーにしています。

提供されるとまず30回混ぜたのち口にした瞬間、いきなり唐辛子の辛さがくるのではなく、
ゆっくりとやってくる辣油の辛さ。そこに重なる中国山椒の強烈な香りとしびれ。

それらをまとめるのが芝麻醬(胡麻)。

広島では毎日通う人も珍しくないキング軒の「広島式」汁なし担担麺をこの機会に是非ご賞味ください。

《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:津田、黒木 電話:082-513-3441 FAX:082-223-2135