



## サンフレッチェ広島と広島の老舗フランス料理店が一夜限りのコラボ 「サンフレッチェ広島 ニューイヤートーク in TAU」参加者募集!!

＜2015年1月13日(火) 18時30分～＞

広島ブランドショップTAU(たう)では、2015年1月13日(火)に『サンフレッチェ広島 ニューイヤートーク in TAU』を開催します。このイベントに関東の熱いサンフレファン 50 人を抽選でご招待します。

当日はスペシャルゲストとして、広島で生まれ、広島ユースで育った、チームの支柱でもある**森崎和幸選手**と**森崎浩司選手**がTAUに初登場します。

また、このイベントにあわせて広島の老舗フランス料理店「**シェ・ヤマライ**」のシェフが特別に上京。牡蠣料理の逸品『オイスターヴァリエ』を調理し、その場で召し上がっていただきます。『オイスターヴァリエ』は、新鮮で極上の広島牡蠣をシンプルにオーブンで調理した**ヤマライ**の代名詞ともいえる料理で、**森崎和幸選手**のオススメ料理です。

サンフレッチェ広島と広島の老舗フランス料理がコラボした銀座で一夜限りの広島三昧イベントです。



昨年のサンフレッチェ広島イベントの様子



シェ・ヤマライの『オイスターヴァリエ』

- 【日時】 2015年1月13日(火) 開場 18:00～ 開演 18:30～
- 【場所】 広島ブランドショップTAU 3階 (東京都中央区銀座1-6-10 銀座上ビルディング)
- 【出演】 森崎 和幸 選手 (サンフレッチェ広島 選手)  
森崎 浩司 選手 (サンフレッチェ広島 選手)  
西岡 明彦 氏 (スポーツコメンテーター)
- 【参加】 抽選により50名 (参加費 1,500円: オイスターヴァリエ&ドリンク付き)  
※一般の方のご応募は1月5日(月)13:00までTAUホームページにて受付  
リンク ⇒ [http://www.tau-hiroshima.jp/s\\_event/5902](http://www.tau-hiroshima.jp/s_event/5902)



### <ゲストのプロフィール>

#### 森崎 和幸(もりさき かずゆき)選手

1981年 広島市出身。  
矢野中学校ーサンフレッチェ広島F.Cユースを経て2000年にサンフレッチェ広島に入団。  
高い戦術理解度を武器にチームをコントロールするミッドフィールダー。現在は主力ボランチとして活躍している。  
森崎浩司選手は双子の弟である。

#### 森崎 浩司(もりさき こうじ)選手

1981年 広島市出身。  
矢野中学校ーサンフレッチェ広島F.Cユースを経て2000年にサンフレッチェ広島に入団。  
精度の高い左足からのミドルシュートや前線への飛び出しが得意なミッドフィールダー。現在は中盤の中心選手として活躍している。  
森崎和幸選手は双子の兄である。

#### 西岡 明彦(にしおか あきひこ)氏

スポーツコメンテーター  
1970年 愛知県出身。元広島ホームテレビアナウンサー。株式会社フットメディア代表取締役。  
局アナ生活 6年半の大半はスポーツアナとしてサンフレッチェ広島、広島カープの取材に飛び回る日々を過ごし、数多くの実況中継も経験。退社後は英国ロンドンに渡り、イングランド・フットボールを堪能する毎日を過ごし、帰国後、スポーツコメンテーターとして活動を開始。現在はサッカー中継コメンテーターとして様々な番組に出演している。



広島のお店の老舗フランス料理店の**シェ・ヤマライ**のシェフが来店し調理する牡蠣料理の逸品『オイスターヴァリエ』を食べながら、銀座で一夜限りの広島三昧をお楽しみいただきます。

### ■ シェ・ヤマライ



広島市の南、広島湾を一望する江波山の天辺に佇む洋館**シェ・ヤマライ**は今年で創業114年を迎える広島県内でも屈指の老舗レストラン。本格的なフランス料理を親しみやすくいただけるこのお店の最大の魅力は、まさにいま旬を迎える牡蠣料理の数々。牡蠣の生産量日本一を誇る広島県において、長きにわたり食通をうならせ、県外からも多くの客が訪れる人気店。

Founded in 1900



Cuisine Francaise  
**Chez Yamarai**  
シェ・ヤマライ

### ■ オイスターヴァリエ（殻付き牡蠣のオープン焼き）



ヤマライの代名詞とも言える牡蠣料理の逸品。毎年シーズンになると、この一皿を楽しみに多くのお客様が訪れます。新鮮で極上の広島牡蠣をシンプルにオープンで調理。

ブルゴーニュバター焼き、ガーリックバター焼き、ベーコン焼き、チリパウダー焼き、チーズ焼きと様々な味をお楽しみいただけます。

### ■ 瀬戸内海の恵み「広島牡蠣」

広島県は牡蠣養殖発祥の地であり、生産量は日本一です。

瀬戸内海で育った栄養豊かな広島牡蠣は、磯の香りが強く味が濃いのが特徴です。

瀬戸内海の恵みをぎゅっと凝縮した広島牡蠣を、是非ご賞味ください。



《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：津田・黒木

電話：082-513-3441

FAX：082-223-2135