

資料提供

令和元年6月10日

課名：ひろしまブランド推進課

担当者：杉山

内線：3441

直通電話：082-513-3441

報道関係者各位

『がんばろう広島』

**高級魚のキジハタ(あこう)や“広島生まれの広島育ち”の広島サーモンを寿司ネタに！
数々のメディアに取り上げられる高級寿司店「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」の
二代目 綿貫 安秀 氏が握る「瀬戸内ひろしま おまかせ握り」を限定提供！**

《一般の方向けイベント：6月24日(月) 17時～20時》

《メディア向け試食会：6月24日(月) 16時15分～16時45分》



@ひろしまブランドショップT A U(銀座)

ひろしまブランドショップT A Uでは、数々のメディアに取り上げられる高級寿司店「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」の二代目 綿貫 安秀 氏がアレンジして握るお寿司を特別価格で提供します。

今回のお寿司は、高級魚のキジハタ(あこう)や“広島生まれの広島育ち”の広島サーモンなど、この時期に獲れる瀬戸内の鮮魚から厳選した7貫をご用意し、お客様に瀬戸内の初夏の味覚を堪能していただきます。

その他、お寿司に合う広島のお酒もご用意します。

また、当日は料理評論家の山本 益博 氏も参加されます。

瀬戸内海は、島しょ部が多く、海岸線は屈曲に富んでおり、天然の岩礁や瀬に恵まれているため、多種多様な美味しい魚が育ちます。

その瀬戸内海で獲れる鮮魚を、ひろしまブランドショップT A Uに毎日直送して販売しています。

ぜひ、貴メディアでのご紹介やご取材を賜りますようお願いいたします。



前回の様子



瀬戸内ひろしま 鮮魚売り場

《開催概要》

■日時：2019年6月24日(月) 17時～20時(予定)

■場所：ひろしまブランドショップT A U 1階 ひろしまC A F E
(東京都中央区銀座1-6-10)

■寿司職人：「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」 二代目 綿貫 安秀 氏

■料理評論家：山本 益博 氏

■内容：「瀬戸内ひろしま おまかせ握り」7貫1,500円(税込)【追加の寿司を1貫300円(税込)】と、お寿司に合う広島のお酒の提供。

※寿司のネタ(具材)はキジハタ(あこう)、広島サーモン、イシダイ、ヒラメ、カマス、サバ、アナゴを予定しています。なお、入荷状況等により変更となる場合があります。追加の寿司は数に限りがあります。

■予約等：電話による事前予約(T A U店舗:03-5579-9952)

※17時から30分毎の時間帯での予約、各時間帯8名までとします。

※先着順、1名又は2名での予約とします。

※当日、席に空きがある場合は先着順にてご案内します。

《メディア向け試食会について》

※先着10媒体限定。試食は1媒体1名様のみとさせていただきます。

■日時：2019年6月24日(月) 16時15分～16時45分(予定)

■場所：ひろしまブランドショップT A U 1階 ひろしまC A F E
(東京都中央区銀座1-6-10)

■登壇者：寿司職人 「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」 二代目 綿貫 安秀 氏
料理評論家 山本 益博 氏

■内容：①「瀬戸内ひろしま おまかせ握り」のご試食

②寿司職人 綿貫氏へのご取材



<綿貫 安秀(わためき やすみつ)氏のプロフィール>

1975年、東京生まれ。「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」二代目。

1970年、先代の父・綿貫 進氏が「後楽寿司」を創業。2001年、「後楽寿司」に入店し、父の元で修業する。2009年、事業を承継し、2011年に店舗を改装。2017年に現店舗に移転オープン。連日、予約で席が埋まる人気の高級寿司店。



<山本 益博(やまもと ますひろ)氏のプロフィール>

1948年、東京生まれ。料理評論家。

1982年に「東京・味のグランプリ」(講談社刊)を出版、「美味しいものを食べるより、物を美味しく食べる」をモットーに、1970年代から日本をはじめ海外の名店の食べ歩きを続けている。主な著書に「グルメン 東京・関西フランス料理店ガイド」、「そんな食べ方ではもったいない」、「人間味という味、がいちばん美味しい」、「鮎 すきやばし次郎」、「美食の世界地図」など多数。ひろしまシェフ・コンクール審査員及びひろしま和食料理人コンクール審査員。



<<キジハタ(あこう)>>

ハタの仲間で、岩礁域に住んでおり、成長は遅く漁獲するのに難しい魚で大型の物は超高級とされている。春から夏にかけて水揚げが多く、特に産卵前の5~7月の栄養を蓄えた時期が美味しいのが特徴です。

大きくなるにつれ、身の甘味が増し、肉質もしっかりし、脂がのって美味しくなります。刺身・洗いはもちろん、酒蒸しにするとゼラチン質の皮も美味しく食べられ、アラは煮付にすると美味しい高級魚です。

夏の魚とも言われ、薄造りとして提供される事が多く、夏のフグとも言われるほどです。



<<広島サーモン(トラウトサーモン(海水養殖にじます))>>

“広島生まれの広島育ち”が広島サーモンの名前の由来です。

広島県廿日市市(万古溪)で生まれた稚魚を清流(淡水)で2年かけて育て、銀毛(ぎんけ)と呼ばれる稚魚だけを選び、海水馴致(真水から海水へ)という難易度の高い作業を経た後、瀬戸内海(大崎上島)の海で半年掛けて「広島サーモン」として大きく育てます。

広島県特産品のレモンを高品質なエサに配合し、活〆出荷することにより、今までになかった弾力のある歯応えと強い旨味ある肉質をもち、程よい脂のりが特徴です。採卵から生産、出荷まで一貫して広島県内で行うことによって、高いレベルでの安心安全のトレーサビリティを実現しています。

出荷時期は3月~11月の期間限定、サイズは使い勝手の良い1~1.5kg/尾です。

F A X
返信用紙

FAX:082-223-2135

(TEL:082-513-3441)

広島県商工労働局 ひろしまブランド推進課 行

「瀬戸内ひろしま おまかせ握り」を限定提供！

【日 時】 2019年6月24日(月) 16時15分～16時45分

【場 所】 ひろしまブランドショップTAU

(東京都中央区銀座1-6-10 銀座上一ビルディング)

【取材にあたっての留意点】

※会場の都合上、10媒体限定となります。先着順にて承りますので、予めご了承ください。

※試食につきましては、1媒体1名様のみとさせていただきます。

※当日何かございましたら、広島県庁ひろしまブランド推進課 黒木(090-5697-0549)までご連絡をお願いします。

貴社媒体名: _____

貴社名: _____

部署名: _____

ご芳名: _____

ご参加人数: _____

TEL: _____

FAX: _____

メールアドレス: _____

カメラ

有(ムービー/スチール)

無

【通信欄】ご希望などございましたらご記入ください。

※ご出席につきましては、お手数ですがこちらのFAX返信用紙に必要事項ご記入の上、
2019年6月21日(金)17時までにご返信いただきますようお願い申し上げます。