

＼ 11月23日は「牡蠣の日」です ／

ひろしまブランドショップ TAU にて **OK!!広島 かき祭り in TAU** を開催！

期間：令和7年11月23日（日）～令和8年3月下旬（予定）

ひろしまブランドの発信拠点「ひろしまブランドショップ TAU」（東京都中央区銀座 1-6-10、以下「TAU」）では、「牡蠣の日」である **11月23日（日）** から牡蠣を使ったメニューを TAU 内の各飲食店において提供する「**牡蠣フェア**」や、令和8年1月9日（金）から期間限定で開設する「**オイスターバー**」などを実施する、「**OK!!広島 かき祭り in TAU**」を開催します。

牡蠣の生産量日本一である広島県では、10月から今シーズンの牡蠣の水揚げが始まりました。広島県海域は、中国山地から豊富な栄養分が河川によって運び込まれ、餌となるプランクトンが豊富なため、そこで育った広島かきは味わい豊かで高品質なものに育ちます。旬を迎えるこの時期に、身は大きくプリッとしていて濃厚な味わいが特長の広島県産牡蠣を首都圏の皆さまにも味わっていただけます。

各飲食店における牡蠣を使ったメニューの提供や期間限定オイスターバーの開催など全館をあげて、広島県産牡蠣を盛り上げます。この機会に是非、ひろしまブランドショップ TAU で牡蠣をお楽しみください。

◆ 第1弾 ◆ TAU 内の各飲食店において牡蠣メニューを提供する「**牡蠣フェア**」

【開催期間】令和7年11月23日（日）～令和8年3月下旬（予定） ※入荷状況により期間が変更する場合があります。

① 「オイスターミスト」2,400 円（税込）

〔提供店舗〕3階 広島イタリアン「MERI Principessa 銀座店」

雲丹バター焼き、味噌バター焼き、ガーリックバター焼き、フレッシュトマト焼き、生ハム焼き、醤油焼きの6種類の牡蠣が楽しめます。



② 「牡蠣海鮮 DX」2,300 円（税込）

〔提供店舗〕2階 ひろしまお好み焼き「鯉々」

海鮮の旨味をギュッとお好み焼きに閉じ込めました！
牡蠣3粒、イカ、エビ、小イワシ天が入ったお好み焼です。



③ 「直送牡蠣のフライ・ソテー盛合せ」1,980 円（税込）

〔提供店舗〕地下1階 瀬戸内ダイニング「遠音近音」

サクッと香ばしい牡蠣フライと、旨味あふれるソテーの贅沢盛り合わせ。
サイズや身質を厳選した牡蠣で旬の旨味をお楽しみください。



※写真は全てイメージです。

◆第2弾（予告）◆ 新鮮な生牡蠣を堪能できる期間限定「冬のおイスターバー」

生産量日本一を誇る広島県から届いたばかりの新鮮な生牡蠣を堪能していただけます。

【開催期間(予定)】 令和8年1月9日(金)～12日(月・祝)

16日(金)～18日(日)

23日(金)～25日(日)

時間：金／17:00～19:00、土日祝／12:00～19:00

※入荷状況により期間が変更する場合があります。

【会場】 1階 ひろしま CAFE

◆第3弾（予告）◆ 新鮮な生牡蠣を堪能できる期間限定「春のおイスターバー」

例年の1月開催に加えて、3月にもおイスターバーを予定しています。

【開催期間(予定)】 令和8年3月(予定) ※入荷状況により期間が変更する場合があります。

【会場】 1階 ひろしま CAFE

● 牡蠣商品 & 牡蠣に合うお酒の販売 ●

TAU 1階物販コーナーでは、多くの牡蠣商品や牡蠣に合うお酒を取り扱っており、かき祭り開催期間中も購入いただけます。

【TAU おすすめ！牡蠣×お酒のペアリング】

冷凍能美産大粒カキフライ(6粒)

〔広島県漁業協同組合連合会〕

629円(税込)

口の中いっぱいにはじけるジューシーな旨味がひろがります。凍ったまま油で揚げるだけで、簡単に美味しいカキフライが召し上がれます。



KakiSyuwa(カキシユワ) 250ml

〔三宅本店〕 408円(税込)

爽やかな味わい。低めのアルコール度数で普段飲まない方も気軽にお楽しみいただけます。

牡蠣のオリーブオイル漬け 瓶

〔マルイチ商店〕 1728円(税込)

牡蠣を焼き上げ、オリーブオイルに漬け込みました。オイルが牡蠣にしみ込み、牡蠣の旨味が凝縮されたような美味しさです。



富久長 海風土 Seafood 純米

〔今田酒造本店〕 1760円(税込)

レモンのような爽やかな飲み心地の富久長。キリッとした酸味と日本酒らしい柔らかな後口です。

かきグラタン〔レインボー〕

453円(税込)

オーブントースターで焼くだけで、簡単にできるグラタンです。



一代 弥山 スパークリング 375ml

〔桜尾 B&D〕 1173円(税込)

繊細ながらも刺激的な強炭酸辛口スパークリング純米酒です。



「おいしい！広島プロジェクト」とは おいしい！広島プロジェクトは、「ひろしまは美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。

<https://www.pref.hiroshima.lg.jp/site/oishii-hiroshima/>



おいしい！広島プロジェクトの一環として、令和7年6月17日より、首都圏等の県外の皆様にひろしまの食資産・食体験の認知を広げ、広島県内の盛り上げりを"更に"高めることを目指し、「OK!!広島プロジェクト」を展開しています。

<https://ok-hiroshima.jp/>

【「ひろしまブランドショップ TAU」の概要】

名 称	ひろしまブランドショップ T A U
所 在 地	東京都中央区銀座1－6－10銀座上ービルディング
オ ー プ ン 日	平成24年7月16日
店 舗 構 成	B1F 瀬戸内ダイニング「遠音近音」 1 F ショッピングフロア、ひろしま C A F E、広島酒工房「翠」 2 F ショッピング・工芸品フロア、広島お好み焼「鯉々」、熊野筆セレクトショップ銀座店 3 F イベントスペース、広島イタリアン「MERI Principessa」