

＼＼ かきを食べて生産者等を応援しましょう ／／

【 OK!!広島 かき祭り in TAU 第2弾 】

**週末限定** 本場ひろしまの味が楽しめる **オイスターバー** 開催！

今年は初の春開催！冬を過ごし身がぷりぷりで濃厚な生牡蠣をご提供。

期間：令和8年2月27日（金）～3月8日（日）※2月20日（金）～23日（月・祝）はプレ開催

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）

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」（以下「TAU」）では、「牡蠣の日」である11月23日から開催中の「OK!!広島 かき祭り in TAU」の第2弾として、週末限定で本場ひろしまのかきの味が楽しめる「オイスターバー」を開催します。

かき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かき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。

今シーズンは、多くのかき生産者の皆様から、養殖中のかきが被害を受けているとの報告が寄せられており、実態把握や原因分析が進められています。

TAU では、困難な状況下でも、品質を保ちながら出荷されている生産者の方々に応援するため、11月23日の「牡蠣の日」から「かき祭り」を開催しております。

かき祭りの第1弾として開催中の、TAU 館内の3つのレストランで広島のおいしいかきを使ったメニューをお楽しみいただける「牡蠣フェア」に続き、第2弾として、**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る「オイスターバー」を2月27日（金）から週末限定で開催します。**（開催の前週には、提供数量を限定したプレ開催を行います。）

**今年は初の春開催！冬を過ごして身が太りぷりぷりで濃厚な味になります。**生牡蠣に合うお酒もご用意してお待ちしています。この機会に是非、ひろしまブランドショップ TAU でかきをお楽しみください！

## 開催概要

### ■開催期間

（プレ開催）令和8年2月20日（金）～2月23日（月・祝）

（本開催）令和8年2月27日（金）～3月1日（日）

3月6日（金）～3月8日（日）

※入荷状況により期間が変更する場合があります。

### ■時間

金／17：00～19：30、土日祝／12：00～19：30



※写真はイメージです。

## ■会 場

ひろしまブランドショップ TAU 1階 ひろしま CAFE

## ■内 容

◎広島県産の新鮮な生牡蠣の提供を行います。

〔提供予定の生牡蠣〕

- ・『惑香』 マルコ水産（福山市） 1個 580円（税込）～
- ・『かきむすめ』 音戸海産（呉市） 1個 650円（税込）～
- ・『塩田熟成牡蠣』 ファームスズキ（大崎上島町） 1個 650円（税込）～
- ・ 3種食べ比べセット 1750円（税込）～

※期間中、サイズ変更等で価格が変わる可能性があります

※プレ開催（2/20-2/23）では、平日／200個、土日祝／500個限定（予定）とします。

◎生牡蠣の他に牡蠣フライや、牡蠣に合う広島の日本酒・ワイン等もお楽しみいただけます。

◎3種食べ比べセットをご注文の方には、『OK!!広島』ステッカー1枚をプレゼント（数量限定、全4種）



## かき祭り第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** も開催中です

【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。

また、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よう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、広島県内の盛り上がりを"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 - 1 0 銀座上一ビルディング
オープン日	平成 24 年 7 月 16 日
店 舗 構 成	<div>B 1 F 瀬戸内ダイニング「遠音近音」</div> <div>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」</div> <div>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</div> <div>3 F イベントスペース、広島イタリアン「MERI Principessa」</div>