

／ 6日間限定 ／

『ビールスタンド重富』のオーナー・重富 ^{しげとみ} 寛 ^{ゆたか}さんが 今年も TAU で生ビールを提供します！

開催日：2026年9月18日（金）～9月23日（水・祝）

会場：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

広島で毎日行列の出来る店「ビールスタンド重富」のオーナーの重富さんが、今年も9月18日(金)から23日(水・祝)の6日間、期間限定で T A U に登場されます。

「ビールスタンド重富」は、広島では夕方 5時から7時までの2時間営業、メニューに並ぶのはビールの種類や料理ではなく「つぎ方」だけで行列が出来る店として有名です。

今年は T A U では、「サッポロ黒ラベル」を使い広島と同じメニュー6種類を提供していただきます。

是非、この機会に、広島でしか味わえない重富さんのビールを T A U でご賞味ください。



■日 時：2026年9月18日（金） 17：00～19：30

9月19日（土）～23日（水・祝） 11：00～19：30

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

■内 容：「ビールスタンド重富」の店主・重富 寛(しげとみ ゆたか)さんによる6種類のつぎ方による生ビールの提供

〔価格〕1杯800円(税込)

※1人様2杯まで。混雑時は滞在を30分以内でお願いいたします。

※ T A U で購入されたおつまみは持ち込み OK

(レシートの確認をさせていただきます。ひろしま C A F E のレジでは持ち込み用おつまみの精算は出来ませんので物販レジにて予めご購入ください。)

つぎ方：6 種類

- ①一度つぎ：一杯目におすすめ。喉を駆け抜けていく爽快感。
- ②二度つぎ：ビールの苦みと炭酸を少し弱めて麦の「うまみ」を楽しむ。
- ③三度つぎ：ビールの苦みと炭酸をかなり弱めて麦の「あまみ」を楽しむ。※泡は苦いです
- ④マイルドつぎ：三度つぎの苦い泡を苦味のない泡に入れ替えてとてもやさしい味わい。
- ⑤シャープつぎ：苦味と炭酸をしっかり残して、泡は絹のようななめらかな口当たり。
- ⑥ミルコ：ビールの泡だけを楽しむタイプ。泡は液体のようにゴクゴク飲める新感覚。

ビールスタンド重富

昭和初期に重富酒店の初代が生ビール(樽生)に出会い「広島の人に旨い生ビールを飲ませたい」と、西宮の麦酒工場でドイツ人技師より生ビールについて伝授され、戦前・戦後と広島 of 飲食店に生ビールの指導をされました。また、自らの酒店でも夕方のみ生ビールを提供し、市民にビールの本当の美味しさを広められました。その想いを受け継いだ現在の三代目が 2012 年に「広島を元気(笑顔)にする生ビールを提供する店」をコンセプトとした「ビールスタンド重富」をオープンされました。2023 年に開催された G7 広島サミット期間中、「国際メディアセンター」で 4 日間ビールを提供し、全国・世界へ「ビールを注ぐ」を広めました。



〔ひろしまブランドショップ TAU〕

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	B 1 F 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」

