



S E T O U C H I
H I R O S H I M A

TAU



たう【動詞】(tau^う)

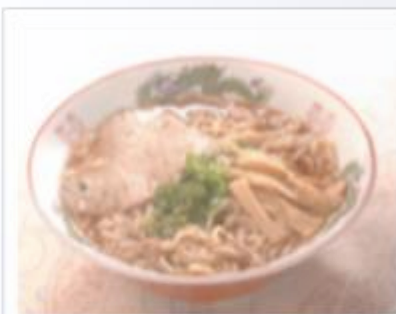
広島の方言で「とどく」の意

情報
発信力

広島ファン
づくり



リピーター
づくり



TAU設置のねらい ①



穏やかで美しい瀬戸内海と島々



歴史的建造物や伝統的な文化



全国に誇れる本物の魅力
が豊富に存在

TAU設置のねらい ②

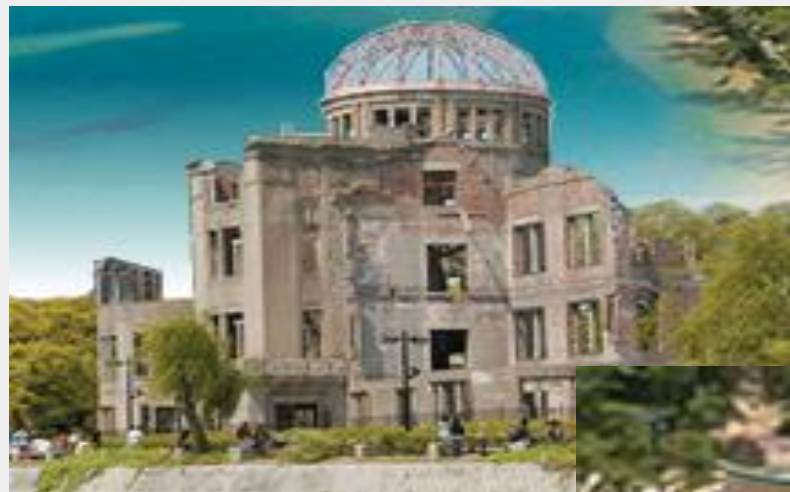
全国の人々は「ひろしま」を、どう見ている？

よく知っており、関心があるのは、次の5項目のみ

原爆ドーム、厳島神社、カキ、お好み焼き、尾道

限定的

※広島県調査（平成23年8月）



TAU設置のねらい ③

限定的イメージ

ブラッシュアップ

様々な宝を発掘し、磨きあげ、見せる

打破

価値を広く認知させる

販路拡大
情報発信・プロモーション

広島に対する高い評価形成

「広島のを食べてみたい」

「広島に行ってみたい」

「広島で暮らしてみたい」

目 的

広島ファンの増加

ブランド価値の向上

目的を達成するための
首都圏の拠点

ひろしまブランドショップ TAU



首都圏における
飲食、物販、情報発信を通じた
「広島の本物の魅力」を発信



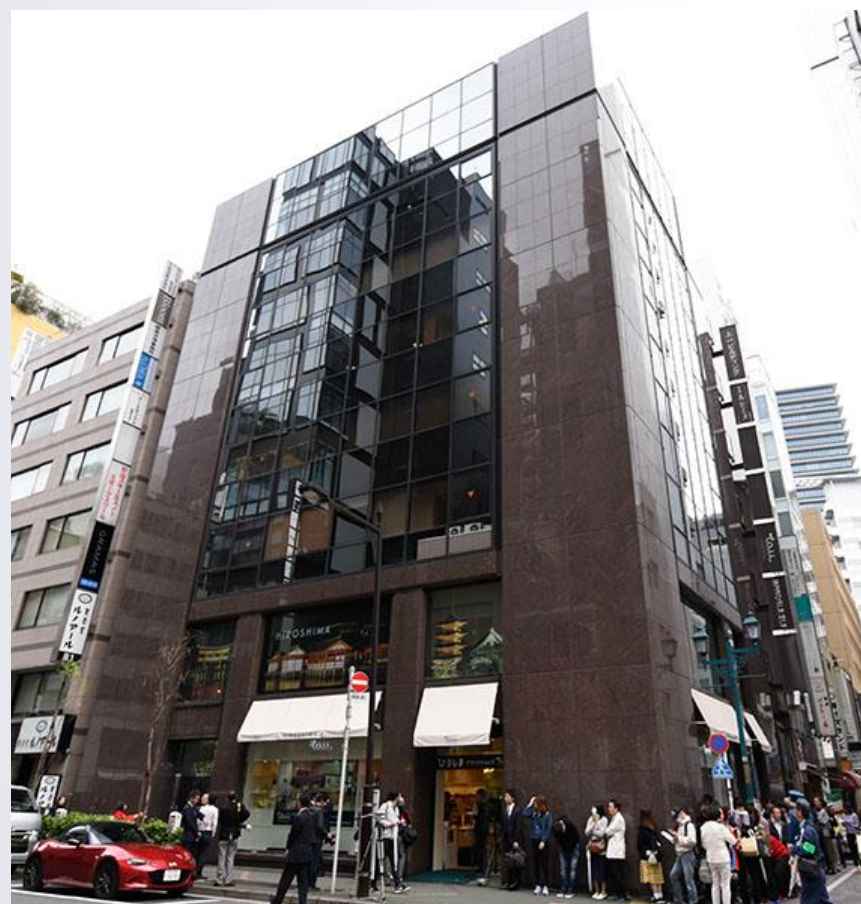
ひろしまブランドショップTAU



TAUの施設概要等

＜位置図＞





TAUイベントスペース・広島イタリアン

3F

TAUショッピング・情報発信フロア

2F

TAUショッピングフロア

1F

瀬戸内ダイニング

B1F

運営状況

◆平成30年度の運営状況

(1) 来店者数・売上額の状況

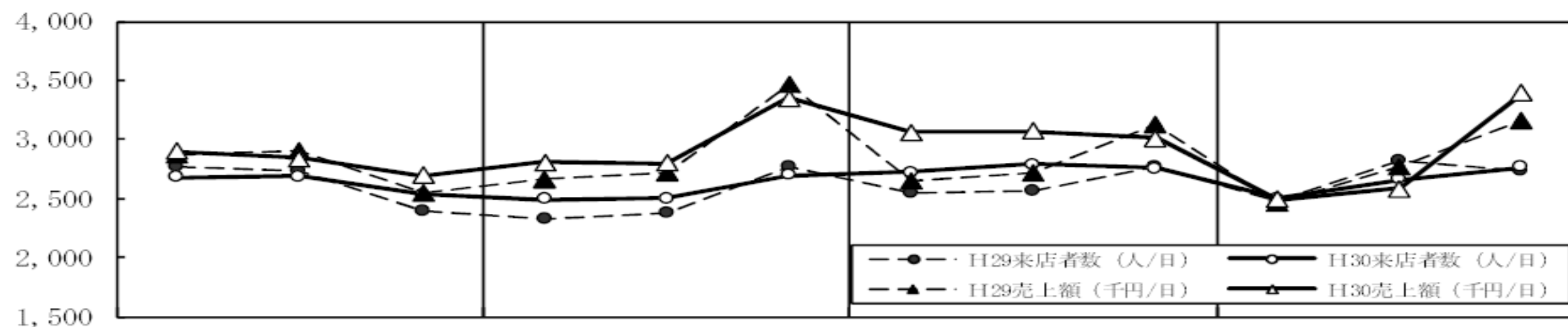
(単位: 人, 千円, %)

区 分	平成25年度	平成26年度	平成27年度	平成28年度	平成29年度	平成30年度
来店者数	652,709 (—)	781,055 (119.7)	851,704 (109.0)	869,811 (102.1)	887,578 (102.0)	957,852 (107.9)
売上額	570,490 (—)	737,476 (129.3)	897,534 (121.7)	959,880 (106.9)	969,509 (101.0)	1,056,382 (109.0)

※ () は, 前年度比

※平成29年4月7日～26日は全館閉店

(2) 平成30年度の推移 (1日あたりの来店者数, 売上額: 月ごとの推移)



区 分		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
来店者数 (人/日)	H29	2,773	2,737	2,387	2,333	2,376	2,771	2,538	2,559	2,766	2,482	2,818	2,741
	H30	2,674	2,682	2,532	2,490	2,496	2,695	2,721	2,787	2,758	2,495	2,659	2,762
売上額 (千円/日)	H29	2,861	2,897	2,547	2,658	2,711	3,471	2,643	2,713	3,132	2,465	2,772	3,153
	H30	2,897	2,841	2,691	2,805	2,794	3,347	3,062	3,072	3,007	2,488	2,581	3,388

イベント・商品催事の実施

◆首都圏のメディア等を通した情報発信により県産品の認知向上，広島ファンの拡大

令和元年度の主なイベント・商品催事

主なイベント

- ・広島レモンPRイベント
- ・瀬戸内鮮魚の握り寿司の提供
- ・ビーズ，熊野筆，陶芸などワークショップの開催
- ・映画「カンパイ！日本酒に恋した女たち」コラボイベント
- ・GAP農産物PRイベント
- ・オイスターバー
- ・かわぐちかいじ先生トークショー
- ・熊野化粧筆メイクアップセミナー
- ・全国男子駅伝パブリックビューイング
- ・広島東洋カープ関連イベント
- ・地元広島の有名店出店
- ・市町観光物産フェア
- ・道の駅駅長おすすめグルメフェア
- ・秋の酒まつりイベント(銀座・他県ショップ連携の利き酒イベント)
- ・U・I・Jターン転職相談会
- ・映画「この世界の(さらにいくつもの)片隅に」フェア
- ・マツダ創立100周年記念パネル展

商品催事

- テストマーケティング
特設コーナーで毎月10商品程度をテスト販売し，販売状況や消費者の反応などをフィードバック
- 都内近郊百貨店等での外販
東急，小田急ハルク，マルイ，企業内物販 など
- 試食・実演等 販売促進イベント
出店事業者や酒蔵等による試食・試飲，実演などの催事イベント
- 鮮魚販売
瀬戸内海の旬の鮮魚を販売

広島の食の魅力を発信

ひろしまCAFE

「ひろしまCAFE」では、ひろしまの旬の食体験の場所として様々なグルメを提供する場所です。出来たての食をその場でお召し上がりいただけますので、様々な登場する期間限定のひろしまグルメをお楽しみいただけます。

■通常メニュー

■キング軒「汁なし担担麺」

広島には専門店が20軒以上ある広島のご当地麺「汁なし担担麺」。TAUでは広島で人気店のキング軒「汁なし担担麺」を毎日提供しています。

■ドルチェ「ジェラート」

「地産地消」をコンセプトに、地元で作られたフルーツや素材を使った身体によくて美味しいジェラートです。

TAUでは、シャーベット系やアイスマルク系のジェラート約6種類が揃っています。



ひろしまCAFE



キング軒「汁なし担担麺」

広島式汁なし担担麺おしながき					
1辛	2辛	3辛	4辛		
630円 (大盛) 730円	630円 (大盛) 730円	630円 (大盛) 730円	630円 (大盛) 730円		
ミニライス	温泉蛋	セロリ	ねぎ盛り	ブレンド山椒	(お子様用)
50円	50円	100円	150円	200円	0辛 630円
初めての方必見					
1辛——辛いモノが苦手な方。超山椒的汁なし担担麺 20種 SP 750円 SP大盛 850円					
2辛——基本の味で当店一番人気。まずはこれから！					
3辛——辛さ&しびれ、共に大好きな方。					
4辛——はっきり言って辛いです！！！！！！					
0辛——山椒も辣油も入ってません。お子様でも安心。					

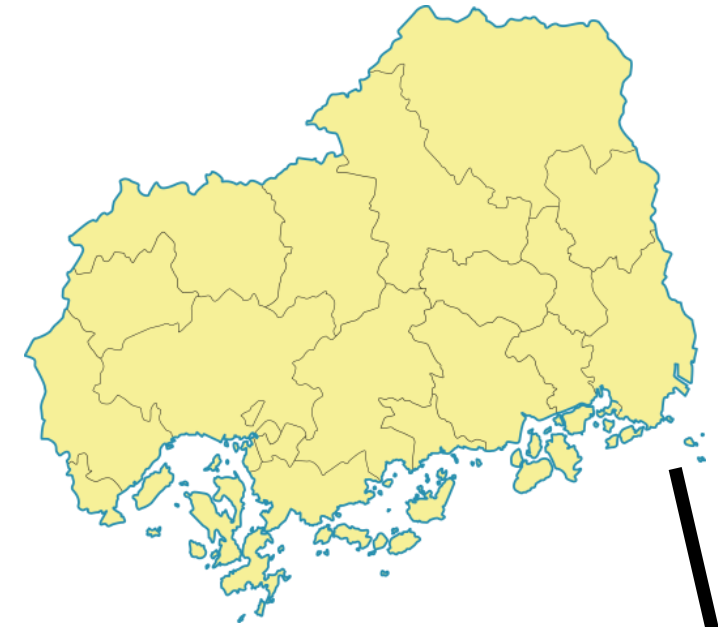


ドルチェのジェラート

広島県の食の魅力を発信

オイスターバー

生産量日本一を誇る広島県の牡蠣を、首都圏の広島県の情報発信拠点である「ひろしまブランドショップTAU」で、育成期間や育てる海域の違う牡蠣を食べ比べしていただくことで、広島県の牡蠣の美味しさや多様性を伝え、広島県ファンの増加と広島県のイメージの向上につなげる。



広島の食の魅力を発信

オイスターバー

【概要】

■期間

第1弾:2019年11月15日(金)～17日(日) 第2弾:2019年11月22日(金)～24日(日)
平日／17:00～19:30、土日祝／12:00～19:30

■提供牡蠣

【かなわ水産株式会社(江田島市大柿町)】

いずれも「まがき」という種類で、同じ場所で育っていますが、育成期間の違いが、風味の違いにつながっています。

①先端(SENTAN)・・・6か月育成

きめが細かく、海水の味で引き立つ甘味が魅力です。

②大黒神島・・・18か月育成

潮味と甘味のバランスが良く、旨みの強い牡蠣です。

③ひろしま・・・20か月以上育成

広島牡蠣特有の味わいが非常に良く出ています。



会場の様子

広島の食の魅力を発信

オイスターバー

【概要】

■期間

第3弾: 2019年11月29日(金)～12月1日(日) 第4弾: 2019年12月6日(金)～8日(日)
平日／17:00～19:30、土日祝／12:00～19:30

■提供牡蠣

①**塩田熟成牡蠣(エンテンジュクセイカキ)**【株式会社ファームスズキ(大崎上島町東野)】
養殖池の水温が高くなってしまいう夏は海で身を太らせ、水温の落ち着く秋に養殖池で熟成させる、海と養殖池が創り上げる牡蠣です。牡蠣をカゴに入れ養殖する欧米式のスタイルを取り入れ、一粒ずつ丁寧に大切に育てています。塩田跡の養殖池特有の水質とプランクトンは、牡蠣を驚くような味わいへ仕上げてくれます。

②**Zオイスター(ゼットオイスター)**【有限会社フルスイ(東広島市安芸津町)】

水揚量が少なく、希少価値の高い三津湾産の三倍体の牡蠣。
牡蠣の密度を下げ養殖することで、身入りが良く美味しい牡蠣に育ちます。
類似商品と区別するため牡蠣に目印の“Z”の文字を刻印されています。

・**三浦さんの牡蠣(ミウサンカキ)**【有限会社三浦海産(江田島市江田島町)】

牡蠣の養殖方法は一般的な垂下式の養殖方法ですが、栄養分の多い海域と少ないところを移動して身を太らせたり、牡蠣を選別して身入りの良い牡蠣だけを水揚げするなど牡蠣の品質に拘っています。



会場の様子

広島県の食の魅力を発信

オイスターバー

■ サイドメニュー

- ・ カキフライ
- ・ カキのおむすび
- ・ かきグラマン
- ・ 自家製カキのオイル漬け
- ・ カキチーズ

■ ドリンクメニュー

- ・ 酔心 かきに合うお酒 純米酒 (酔心山根本店)
- ・ 富久長 海風土(今田酒造本店)
- ・ 瑞冠 純米瓶囲いひやおろし(山岡酒造)
- ・ 誠鏡 ひやおろし純米原酒 (中尾醸造)
- ・ 千福 激熱純米レボリューション (三宅本店)
- ・ TOMOE シャルドネクリスプ(広島三次ワイナリー)
- ・ VILLAQUA(広島三次ワイナリー)
- ・ 一代弥山 純米スパークリング(中国醸造)



サイドメニュー



ドリンクメニュー



会場の様子

広島県の食の魅力を発信

オイスターバー

【レストランメニュー】

■牡蠣のちり鍋

【地下1階 瀬戸内ダイニング 遠音近音(をちこち)】
大ぶりの広島県産牡蠣を使用したちり鍋です。
濃厚な牡蠣を自家製ぽん酢でさっぱりとお召し上がり下さい。

■マシマシ牡蠣

【2階 広島お好み焼 鯉々(こいこい)】
プリップリの牡蠣を山盛りに乗せました。
生産量日本一の広島牡蠣をお好み焼で堪能してください。

■牡蠣のレモンクリームソーススパゲッティ

【3階 広島イタリアンMERI Principessa(メリプリンチペッサ)】
濃厚な広島県産の牡蠣とクリームを合わせたパスタに、香り高い瀬戸内の
レモンを合わせました。
滋味あふれる、ぷりっぷりの牡蠣が、爽やかなレモンの酸味によく合います。

■オイスターミスト

【3階 広島イタリアンMERI Principessa(メリプリンチペッサ)】
広島牡蠣を6種のオリジナル焼きで楽しめる盛り合わせです。
フレッシュトマト焼き、ガーリックバター焼き、雲丹バター焼きなど、
色々な味で堪能できる一皿です。ワインと一緒に楽しみください。



牡蠣のちり鍋



マシマシ牡蠣



牡蠣のレモンクリームソース
スパゲッティ



オイスターミスト

広島県の食の魅力を発信

「瀬戸内ひろしま おまかせ握り」を限定提供

瀬戸内鮮魚を食材として、首都圏の広島の情報発信拠点である「ひろしまブランドショップTAU」で、東京の有名寿司職人の発信力を活用して、瀬戸内鮮魚やお酒の美味しさや多様性を伝え、広島ファンの増加と広島のイメージの向上につなげる。

【概要】

- ・日程：2019年3月10日、6月24日、11月10日
- ・場所：1階ひろしまCAFE
- ・寿司職人：「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」二代目 綿貫 安秀 氏
料理評論家の山本 益博 氏が惚れ込む江戸前寿司職人。ジョブチューン」(TBS)では超一流寿司職人として紹介される。
また、「dancyu」でも進化し続ける東京の熱き寿司職人と紹介されるなど、今注目を浴びている。
- ・内容：「瀬戸内ひろしま おまかせ握り」とお寿司に合う広島のお酒の提供。
- ・寿司：旬の瀬戸内鮮魚(キジハタ(あこう)、広島サーモン、石鯛、平目、カマス、紋甲イカ、穴子等)



「四ツ谷 後楽寿司 やす秀」二代目 綿貫 安秀 氏



瀬戸内ひろしま おまかせ握り



会場の様子

広島の食の魅力を発信

地元・呉市で行列のできる人気店「呉冷麺」の元祖『珍来軒』が期間限定出店

広島・呉市のご当地麺「呉冷麺」を、首都圏の広島の情報発信拠点である「ひろしまブランドショップTAU」で、地元・呉市で行列のできる人気店「呉冷麺」の元祖『珍来軒』に期間限定出店いただき提供することで、広島でした食べられない食の美味しさを伝え、広島ファンの増加と広島への来訪につなげる。

【概要】

- ・日程：7月9日～15日、9月9日～23日
- ・場所：1階ひろしまCAFE
- ・出店者：「呉冷麺」の元祖『珍来軒』
戦後、呉市中通りの屋台から始まった、創業60年の老舗。「呉冷麺」発祥のお店として、地元・呉では行列のできる人気店です。
『珍来軒』の「呉冷麺」は、先代が考えたタレによく馴染む特注のコシのある平打ち麺、甘みとピリッとした辛さが広がる酸味を抑えたスープが特徴で、一度食べると癖になります。
- ・内容：冷麺とも冷やし中華とも違う、独特な味わいが特徴で、地元・広島県呉市で人気のご当地麺「呉冷麺」の提供。

【呉冷麺の食べ方】

.....
麺とスープをよく混ぜて、何口か食して冷麺の味を味わいます。
.....
お好みにより、酢辛子をかけます（酢辛子をかけ過ぎると辛くなります。）
.....
酢辛子をかける事により味がしまり、サッパリと召し上がれます。
.....
お好みで黒酢もどうぞ（黒酢をかけると甘くまろやかになります。）
.....
◎酢辛子→酸味（辛味）サッパリ ◎黒酢→甘くまろやか



「呉冷麺」の元祖『珍来軒』



呉冷麺



会場の様子



広島の食の魅力を発信

“つぎ”にこだわる究極の生ビール『ビールスタンド重富』期間限定出店

広島でしか味わえない“つぎ”にこだわる究極の生ビールを、首都圏の広島の情報発信拠点である「ひろしまブランドショップTAU」で、「つぎ方」だけで行列が出来る店として有名な『ビールスタンド重富』に期間限定出店いただき提供することで、広島ファンの増加と広島への来訪につなげる。

【概要】

- ・日程: 8月2日～6日
- ・場所: 1階ひろしまCAFE
- ・出店者: 『ビールスタンド重富』
広島では毎日夕方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。店主の重富さんは、銘柄が同じビールでも、実に10種類以上の異なる味わいをつぎ分ける“こだわりのつぎ手”と呼ばれています。
- ・内容: 地元・広島でつぐ「アサヒ生ビール」を使い広島と同じメニュー5種類を提供。



『ビールスタンド重富』の店主・重富さん



生ビール



会場の様子

広島の食の魅力を発信

広島の汁なし担担麺の元祖のお店『汁なし担担麺 きさく』が期間限定出店

広島のご当地麺「汁なし担担麺」を、首都圏の広島の情報発信拠点である「ひろしまブランドショップTAU」で、広島の汁なし担担麺の元祖のお店『汁なし担担麺 きさく』に期間限定出店いただき提供することで、広島でした食べられない食の美味しさを伝え、広島ファンの増加と広島への来訪につなげる。

【概要】

- ・日程：12月20日～22日
- ・場所：1階ひろしまCAFE
- ・出店者：汁なし担担麺 きさく

中国・四川省の担担麺に感動した店主が日本で試行錯誤し2001年から汁なし担担麺の提供を始めたお店が「きさく」です。
きさく」の汁なし担担麺は、タレと麺を絡むようによくかき混ぜて食べることで、旨味と辛味と山椒の痺れが脳天を刺激し、やみつきになります。
今や多くの専門店がある、広島のご当地麺汁なし担担麺の元祖のお店が「きさく」です。

- ・内容：広島市内だけでも専門店が20軒以上ある広島の汁なし担担麺の元祖のお店『汁なし担担麺 きさく』の「汁なし担担麺」の提供。



汁なし担担麺 きさく



汁なし担担麺

混ぜる



会場の様子



S E T O U C H I
H I R O S H I M A