

報道関係者各位



東京では珍しい広島原産のかんきつも販売！

ひろしまフルーツパラダイス 2016 in TAU

＜ 開催期間：平成 28 年 3 月 17 日(木)～3 月 27 日(日) ＞

広島ブランドショップ TAU（たう）（東京都中央区銀座 1-6-10）において、3 月 17 日から 3 月 27 日までの 11 日間、「ひろしまフルーツパラダイス 2016」を開催します。

樹上で完熟させた「葉付きデコポン」や、広島県原産の珍しい柑橘「安政柑（あんせいかん）」などを期間限定販売し、さらに期間中の土曜・日曜・祝日にはご試食いただけます。また 3 階イタリアンバー「Paccio」では、広島柑橘のチョコフォンデュを限定メニューで提供します。

また、連携企画として、有楽町にある飲食店「有楽町産直飲食街」5 店舗で、柑橘を含む広島県産食材を使ったメニューを提供する「広島県産直フェア」を開催します。



樹上完熟の葉付きデコポン

ご多忙のことと存じますが、ぜひ、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りますようお願い申し上げます。

「ひろしまフルーツパラダイス2016」の概要

- 1 期 間 平成 28 年 3 月 17 日（木）～3 月 27 日（日）
- 2 場 所 広島ブランドショップ TAU
（東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ビルディング）

3 内 容

（1）広島産のよりすぐり柑橘の期間限定販売

- ・樹上で完熟させた「葉付きデコポン」
- ・広島県原産「紅八朔（べにはっさく）」
- ・広島県原産「安政柑」
- ・広島県が生産量日本一「広島レモン」
- ・はるか
- ・清見

（2）柑橘試食実施

- ・期間中の土日祝日には、レモン以外の柑橘をご試食いただけます。
3 月 19 日（土）、20 日（日）、21 日（月・祝）、26 日（土）、27 日（日）
10:30～18:00（なくなり次第終了）



広島県原産「安政柑」



広島柑橘のチョコフォンデュ

（3）柑橘を使った限定メニュー【3 階イタリアンバー「Paccio」】

旬の広島産柑橘を甘さ控えめのビターなチョコと併せたチョコフォンデュ

「有楽町産直飲食街 広島県産直フェア」概要

- 1 期間 平成28年3月17日(木)17時～3月27日(日)
- 2 場所 有楽町産直飲食街 5店舗
「魚河岸 魚^{まる}〇本店」「炉端 貝^{まる}〇」「小澤牧場 牛^{まる}〇」「九州 都久志屋」「東北 むつ味」
(東京都千代田区有楽町2-1-1 インターナショナルアーケード)
ホームページ：<http://www.sanchoku-inshokugai.com>

3 内容

広島のこだわりの食材である『広島県産応援登録制度』の登録商品11商品など、魅力ある広島県産農林水産物を使った限定メニューの提供

- ・広島お米(マイ)・ポークしゃぶしゃぶと森崎農園クレソンサラダ紅はっさくドレッシング
- ・広島お米(マイ)・ポーク・文田しいたけ・アイミイトマト串揚げ
- ・60年の恵み牛蒡・ねぶとの唐揚げ
- ・赤土じゃがいも“あきつ美人”とアイミイトマトのチーズ焼き
- ・瀬戸内黒鯛昆布×厚切りお造り
- ・安芸なめこと小松菜お浸し
- ・広島産レモンの蜂蜜レモンサワー



広島産レモンの
蜂蜜レモンサワー



広島お米(マイ)・ポークしゃぶしゃぶと
森崎農園クレソンサラダ紅はっさくドレッシング

「広島県産応援登録制度」とは

魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい、もっと食べてほしいとの思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるようPRなどを行っています。

現在233商品が登録されており、登録商品の情報は、ホームページでも発信しています。

【広島県産応援登録制度ホームページ：<http://www.hiroshima-ouen.com/>】

選ばれる
食材を目指して!
広島県産
応援登録商品

《お問い合わせ》

- 「ひろしまフルーツパラダイス2016 in TAU」に関すること
広島県商工労働局ひろしまブランド推進課 担当：濱崎、伊藤 【電話：082-513-3441 FAX：082-223-2135】
- 有楽町産直飲食街 広島県産直フェア 店舗取材に関すること
株式会社浜倉的商店製作所 担当：安藤 【電話：03-6268-8799 FAX：03-3593-1128】
- 広島県産応援登録制度に関すること
広島県農林水産局販売・連携推進課 担当：柳生 【電話：082-513-3582 FAX：082-223-3566】