

銀座一丁目で、ひろしま三昧。

tau

No. 23
2019夏

ひろしまブランドショップTAUは
あがきまで7月迄

- 1 イベントスペース「広島県民会館」で
イベントを開催します。
- 2 ショッピングフロア「広島県民会館」で
イベントを開催します。
- 3 ショッピングフロア「広島県民会館」で
イベントを開催します。
- 4 ショッピングフロア「広島県民会館」で
イベントを開催します。
- 5 ショッピングフロア「広島県民会館」で
イベントを開催します。

資料提供
 令和元年7月1日
 課名:ひろしまブランド推進課
 担当者:杉山
 内線:3441
 直通電話:082-513-3441

スープ少なめ、具はシンプル。
 これぞ元祖 呉冷麺！



7/9~15
7日間限定

**珍来軒の
呉冷麺** 700円(税込)

■時間 平日 11:00~13:00/17:00~20:00(ラストオーダー18:45)
 土曜 11:00~20:00(ラストオーダー18:45)
 祝日 休業
 前述、呉市中通の屋敷から始まった「珍来軒」は、創業60年の老舗。『呉冷麺』発祥の店として、地元・呉では行列のできる人気店です。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す。

【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。)
 酢辛子をかける前にしょう油とサッパリ油を、上からかけます。
 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

「こだわるから旨い」
 ひろしまの

味の発見!

ピールスタンド重富

1杯 600円(税込) ※1人1杯まで、当日の状況により変更する場合があります。
 ■時間 平日 17:00~19:30、土日 11:00~19:30
 毎週夕方5時からの特典メニューは定休日・メニューは定休日のみで
 行われております(ビールスタンド重富)の設立、重富さんがこの夏も、
 地元・広島でしか味わえない「重富」のつまみによる究極の生ビールを提案します。
 【販売】アサヒビール

8/20~26
7日間限定

7/16~8/1
16日間限定



**キング軒の
広島式汁なし担担麺**

普通 630円(税込) 大盛 730円(税込)

キング軒は「発祥地へ戻る」をモットーにした外食系老舗。創業60年、店舗(かし)は日本の山崎と展開して「西川山崎」。「中国山崎(江津)」に、特にこだわっています。地元・広島で行列の絶えない人気店です。

【広島式汁なし担担麺の食べ方】
 ◎食べるときは必ずタレを上からかけるようにしてください。
 ◎タレは少なめにしてください。お好みで調整してください。
 ◎黒酢をかける前にしょう油とサッパリ油を、上からかけます。
 ◎酢辛子をかける前にしょう油とサッパリ油を、上からかけます。
 ◎酢辛子をかける前にしょう油とサッパリ油を、上からかけます。



「お得な情報や、新製品、イベントをお知らせします」
LINE@公式アカウントSTART!
 ひろしまブランドショップTAUの
 公式アカウント友達登録で
5%OFF
 1階の食品・お酒
 登録キャンペーン期間:7周年にちなんで7月末まで
 QRコード
 ID:@ginza
 ※登録はごちから

報道関係者各位

『がんばろう広島』

スープ少なめ、具はシンプル。これぞ元祖 呉冷麺!
 地元・呉市で行列のできる人気店「呉冷麺」の元祖『珍来軒』が県外初登場!

tau
 SETOUCHI
 HIROSHIMA

～広島の味 来んさい 見んさい 食べんさい～

《2019年7月9日(火)~15日(月・祝)》

珍来軒
呉冷麺
 kure-eisimen.com

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(くれれいめん)」。

その「呉冷麺」発祥のお店 元祖『珍来軒(ちんらいけん)』が、ひろしまブランドショップTAUに県外初登場します。

『珍来軒』は、戦後、呉市中通りの屋敷から始まった、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。

ぜひ、貴メディアでのご紹介やご取材を賜りますようお願いいたします。



珍来軒の「呉冷麺」



珍来軒



《開催概要》

- 日時: 2019年7月9日(火)~15日(月・祝)
 平日: 11時~15時、17時~20時
 休日: 11時~20時
 ※ラストオーダー19時45分
- 場所: ひろしまブランドショップTAU 1階 ひろしまCAFE
 (東京都中央区銀座1-6-10)
- 内容: 珍来軒の「呉冷麺」 700円(税込)
- 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。)
 酢辛子をかけることにより味がしまり、さっぱりと召し上がれます。
 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」とは＞

～コシのある麺とピリ辛スープが美味。～
 “冬でも冷たい麺を食べたい!”というお客様の声をメニューにした「呉冷麺」。
 発祥の店「珍来軒」では甘みに加えて、ピリッと辛いスープを考案。
 地元の人たちに親しまれる味として今も人気です。
 まずはそのまま味わい、その後に酢に唐辛子を漬けた「酢からし」で味の変化を楽しむのがおすすめです。
 ※参考:「ひろしま観光ナビ」HPより。