



☆夏の夜に！晩酌フェア☆

蒸し暑く長い夜を豊かにお過ごしいただく、
とっておきの酒肴を広島からお届けします♪



しっとり鯉スライス

(株まるじょう (尾道市))



60g

648円 (税込)

おつまみ感覚で食べられる、しっとり食感の鯉節。かつおの旨味がたっぷり詰まったほんのり優しい醤油味は、お子様のおやつに、お酒のおつまみに、様々なお料理にアレンジしてもおいしく味わって頂けます。化学調味料、保存料を使用していない、安心・安全な、自然の味わいです。

はも皮山椒煮

(有)桂馬商店 (尾道市)



60g

896円 (税込)

瀬戸内で捕れるハモは、桂馬かまぼこの材料として、かまぼこの旨みを決める大事な魚です。そのハモの皮を細く刻み、有馬山椒を効かせて佃煮風に仕上げています。女性に嬉しいコラーゲンがたっぷりで、酒の肴はもちろん、炊きたてのご飯のお供、お茶漬けなどに是非お試しください。

H29.8月版

発見!

広島 今月のお宝 広島
見んさい! 食べんさい! 飲めんさい!
Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



フィッシュキューブあなご

(株)大崎水産 (広島市西区)



9粒入り

540円 (税込)

じっくりと炊き上げたあなごの芳醇なうま味と、広島菜、ちりめん、錦糸卵をキューブに詰め込んだ、新感覚のオードブルです。日本酒・焼酎・ビールのおつまみにピッタリ。9つにカットして包装していますので、冷蔵庫から取り出して、すぐご賞味いただけます。

フィッシュキューブ宮島かき

(株)大崎水産 (広島市西区)



9粒入り

540円 (税込)

広島名産宮島かきの潮の香りとベーコンのうま味をキューブに詰め込んだ日本酒・焼酎・ビールにピッタリのオードブルです。9つにカットして包装していますので、冷蔵庫から取り出して、すぐご賞味いただけます。



瀬戸内海産真鯛入り海鮮茶碗蒸し ヤマト食品(株) (東広島市)



230g

324円 (税込)

新鮮な割卵のみを使用し、真鯛、鶏肉、竹の子、椎茸、えび、蒲鉾が入った具たくさん茶碗蒸しです。添付のスープをお好みで使用する事で、つゆだくの茶碗蒸しとしてもお楽しみいただけます。加熱済商品ですので、そのままでも、お召上がりいただけます。

牡蠣の吟醸オイル漬け

(有)マルイチ商店 (東広島市)



120g

1,080円 (税込)

広島産牡蠣に東広島市西条白牡丹の吟醸酒で味付けし、あっさりとしたイタリア産のひまわりオイルに漬け込みました。醤油と日本酒をベースにした和の味わいのオイル漬けです。ビールの肴にはもちろん、ご飯のお供やお茶漬けにもオススメです。

牡蠣まるごとせんべい(箱)

(有)マルイチ商店 (東広島市)



16枚入り
(2枚×8袋)

810円 (税込)

広島県安芸津町の牡蠣専門業者が製造を手掛ける、牡蠣をまるごと一粒のせて贅沢に焼き上げたせんべい。生地には安芸津町の特産、赤土で育てられている「まる赤馬铃薯」を使用しています。牡蠣の形がわかり、味がしっかりと感じられます。

おつまみ大豆 (うま塩味)

(株)ミツヤ (広島市安佐北区)



70g

162円 (税込)

国産小粒大豆を煎り、油でコーティング、瀬戸内の花藻塩で味付けしました。あっさりとした塩味とサクサク食感、はくせになる美味しさです。大豆は、血糖値の上昇が低いので、糖質を多く含むビールや日本酒のおつまみとして相性の良い食品です。

おこめん極 カレー味

食協(株) (広島市南区)



2食入り

648円 (税込)

麺もスープもグルテンフリーはもとより27品目アレルギーフリーを実現。お米の麺は、米粉85%、デンプン15%のみで製麺し、もちもち、しこしこの食感と米の甘みを感じます。スープは、食品添加物・化学調味料不使用、スパイシーなカレーの香りと野菜の旨みが特長のまろやか仕上げです。

◆「発見！今月のお宝」とは◆

広島県産の食品の中から、首都圏でまだ知られていない商品、新商品、旬な商品を1ヶ月限定で毎月クローズアップしています。東京ではなかなか手にすることができない広島のお宝に出会えるかも！

TAU1階に「発見！今月のお宝」のコーナーがありますので、是非お立ち寄りください♪

