

☆TAU 今月のおすすめ☆

広島のおすすめ商品をご用意いたしました♪

チョコレズンピオーネ

パティスリー&ショコラトリー マチルダ (広島市安佐南区)



大粒のピオーネを乾燥させてチョコレートでコーティングしたフルーツチョコレートです。広島・神石高原町の大粒のピオーネを3日間乾燥させて作ったドライピオーネ。濃厚なピオーネの味が凝縮されています。そのドライピオーネにフランス産のビターチョコレートをコーティングしました。ブランデーやワインなどにぴったりな一品です。

55g/130g
864円 / 2,268円 (税込)

はちみつレモンパイ

(株)銀の汐 (呉市)



美味しさがUPしてリニューアルした、広島県産レモンを使ったはちみつレモンパイです。サブレ生地、餡にレモンの果汁を練り込み、香りとコクが出るお菓子に仕上げています。おやつ時やお茶のお供など、ちょっとした休憩時間にお召し上がりください。



45g
162円 (税込)

発見!
見んさい! 食べんさい! 飲みなさい!
Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



東珍康の尾道餃子

フジワントン本舗株式会社 (三原市)



尾道ラーメンで有名な「東珍康」は、餃子も人気メニューの一つです。パリパリの皮に、餡がいっぱい入っており、美味しい野菜とにんにくがほど良く効いたその味を、店舗とのコラボレーションにより再現しました。東珍康の餃子をご家庭でお楽しみください。

24粒
1,000円 (税込)

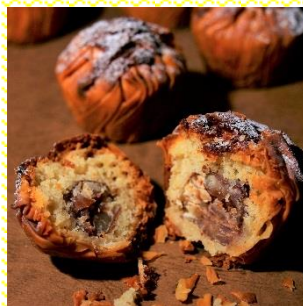
こめ結び

(有)ドルセ洋菓子店 (福山市)



良質なお米と水を育む広島の豊かな土壌から生まれた、上質なうるち玄米粉を使用した、新食感の和風クッキーです。お焦げの香りのする、ほろりとした口どけが特徴で、仕上げに和三盆糖をまぶしています。優しい味と食感は、お茶のお供にオススメの逸品!

18粒
605円 (税込)



焼モンブラン (株)アルファ (広島市中区)



こんがり焼きあげたパリパリの皮の中に、高級バターを使用したしっとり生地のカークと大粒の渋皮栗がまるごと入った贅沢なお菓子です。

- ◆プレーン…バターの風味が感じられるミルクィな生地
- ◆メープル…濃縮したメープルシロップがたっぷり
- ◆グランドの塩…フランス産の岩塩を使用した季節限定品

1個(プレーン) **330円**(税込)
3個入(プレーン・メープル・グランドの塩) **1,110円**(税込)

おのみち坂のシューラスク 洋菓子工房ナチュレ (尾道市)



尾道にある洋菓子工房「ナチュレ」の一番人気商品「おのみち坂のシュークリーム」の皮を使い、表面にバニラシュガーをまぶしてカリカリに仕上げました。一度食べ始めるとやみつきになる食感です。生クリームやカスタードクリームなど、お好みでトッピングして食べるのもオススメです。

1個 **360円**(税込)

甘夏とれもんのポン酢 ユーマン醤油(株) (広島市安佐北区)



安芸灘とびしまの広島レモンと広島甘夏を合わせた甘酸っぱいぽん酢です。甘くまろやかな口あたりと酸味が調和した味に仕上げました。鍋物、湯豆腐、焼き牡蠣、唐揚げなどにオススメのほか、生野菜、温野菜などにそのままかけても、オリーブオイルとの相性も抜群です。

300ml **626円**(税込)

乾燥瀬戸のたもぎ (乾燥たもぎ茸) (株)れもんカンパニー (広島市西区)



「たもぎ茸」という高級薬膳キノコを天日干した乾燥のたもぎ茸です。旨みがあるので、みそ汁や炊き込みご飯、天ぷらも人気です。手で砕けるので、お茶などに煎じても手軽に使えます。食物繊維やβ-グルカン・エルゴチオネインなどが豊富なキノコをお気軽に召味ください。

16g **1,080円**(税込)

尾道レモンカード 塚本(株) (尾道市)



尾道市瀬戸田町高根島で採れた、完熟低農薬レモンを、和三盆糖でブレンドしたレモンカードです。ジャム代わりにトーストに塗ったり、お菓子作りなどにお使いください。添加物不使用の安心の味を、パンやヨーグルトなど、お好みの素材に付けてお召し上がり下さい。

100g **1,080円**(税込)

ミルフォリヤン (5個入) (株)香月堂 (広島市東区)



アーモンド入りのクリームを、1枚1枚丁寧に焼き上げたパイのリーフではさみ、ミルクチョコでコーティングしています。手作りによるサクッとした歯ざわりと甘さが上品なお菓子です。レトロなパッケージでお土産にもオススメです！冷やして食べるとより美味しくなります。

5個入 **950円**(税込)

生詰いちじくジャム (株)LAFRULE (大崎上島町)



広島県産(大崎上島)のいちじくを、素材のやさしい風味を生かしたジャムにしました。独自の「生詰製法」でひとつつつ丁寧に作っています。甘さ控えめで、通常のジャムより少しゆるめにできていますので、デザートソースとしてもオススメです。

100g **648円**(税込)

◆「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カ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♪