

# ☆TAU新商品☆

広島からTAU初出品の商品をご用意いたしました♪

## 大人の虎焼

(株)虎屋本舗 (福山市)



1個

129円 (税込)

コーヒーの香り豊かなほろ苦い餡とブランデーの上品な味わいが特徴の、世界発 R20指定で作った大人限定のどら焼きです。広島県産地鶏卵、アカシア蜂蜜を使い、カラメル入のカステラ生地、コーヒー豆とブランデー入りの北海道産小豆粒餡をやわらかく炊きあげてサンドした、苦みとコクのある大人のどら焼きです。

## 煙にまかれて穴子の燻製

(有)マリンスター (広島市西区)



100g

1,296円 (税込)

日本で昔から食べられている穴子の王様「真穴子」の中でも、長年培ってきた穴子職人の目利きで選ばれた、本当に良い穴子を使用しています。秘伝のタレに漬け込み、香り・色付きの良い「桜チップ」で燻製し、イタリア産オリーブオイルに漬けて仕上げています。

発見！  
**今月のお宝**  
 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.



## 玄米珈琲

アیتالライスファーム (庄原市)



70g

1,458円 (税込)

農薬を使わず、植物性肥料を主に使って育てたお米が原料です。玄米食を簡単に毎日の食生活に取り入れられる様にコーヒー感覚で飲める焙煎で仕上げました。黒炒りした玄米は美味しいだけでなく、腸内環境も整える優れたものです。

## ばら最中

(有)菓匠福富 (福山市)



8コ入り

1,598円 (税込)

菓匠福富自慢のつぶ餡は、皮が柔らかく粒の大きい丹波大納言小豆を使用し、3日間かけてじっくり炊き上げています。みずみずしい餡を最高の状態でご賞味いただくために、サクサク最中の皮とは別々になっています。食べる直前に餡を挟んで「つくりたて」の味をご賞味ください。



## 広島檸檬の甘酢漬け（胡瓜と大根と人参） （株）千鳥（広島市西区）



120g  
810円（税込）

防腐剤を一切使用しない広島レモンで風味づけし、保存料、添加物は一切使用せず、オタフク穀物酢と海人の藻塩で漬け込んだ天然の素材のみで製造しています。まろやかな酸味や甘味とともに、それぞれの野菜の食感と、ほのかなレモンが爽やかな味の甘酢漬けです。

## 広島檸檬の甘酢漬け（プチトマトとパプリカ） （株）千鳥（広島市西区）



120g  
1,026円（税込）

皮むきしたトマトを、保存料、添加物は一切使用せずにオタフク穀物酢と海人の藻塩で漬け込んだデザート感覚の甘酢漬けです。防腐剤不使用の皮ごと美味しい広島レモンの風味は、チーズやサラダの添え物にぴったりです。

## 和ハーブ紅茶（しそ・よもぎ・しょうが） 野草や くさに（庄原市）



43g  
各648円（税込）

庄原の山の草花や地元産の生姜と紅茶をブレンド。しそ、よもぎ、しょうがの三種類をご用意しました。しそはストレートが一番風味を楽しめます。よもぎはミルクまたはレモンを加えて。しょうがはジンジャーミルクティーとしてアレンジして飲むのがオススメです！

## れもんクッキー シトラスの里（尾道市）



80g  
300円（税込）

レモンの酸味とクッキーの甘さがやみつきになるクッキーです。瀬戸田ブランドのレモンをたっぷり使用しているため、食べると後から、口の中に酸味や香りがいっぱい広がってきます。卵は使用しておりません。ぜひご賞味ください！

## 初恋プリン 瀬戸田レモン 喫茶室&DELI かねしょう（三原市）



1個 400円（税込）

県内産の低温殺菌牛乳とクリームチーズを使ったチーズケーキのように濃厚なプリンです。瀬戸田産レモン果汁を使ったレモンソースが爽やかな手づくりプリンです。甘酸っぱい初恋の味です。

※金曜入荷。  
無くなり次第終了。

## 初恋プリン ビターキャラメル 喫茶室&DELI かねしょう（三原市）



1個 400円（税込）

県内産の低温殺菌牛乳とクリームチーズを使ったチーズケーキのように濃厚なプリンです。ミルクで滑らかな口どけを、少し苦みのあるキャラメルソースが引き立っています。少しほろ苦い初恋の味です。

※金曜入荷。  
無くなり次第終了。

## ひまわり畑のフロランタン （株）エムズ（安芸郡海田町）



1袋 210円（税込）  
1箱（6袋） 1,320円（税込）

フランスの伝統的な洋菓子フロランタンを海田高校家政科とコラボしてつくりました。海田町の花として愛されている「ひまわり」の花の種を香ばしくローストし、広島県産のレモンをふんだんに使用したクッキー生地です。サクサクに仕上げられています。爽やかなレモンの香りとサクサクした食感が特徴です。