

☆TAU 今月のお宝☆

TAUの今月の新商品・おすすめ商品をご紹介します♪

ファームチップス

ワイオリファーム（福山市）



16枚

486円 (税込)

広島県産の野菜を主に使用したせんべいです。化学調味料、合成着色料、加工でんぷん不使用でノンフライ。調味料も奥能登海水塩、グラスフェッドバター、国産きび砂糖など厳選して使用しています。お子様からお年寄りまで安心して食べていただけるお菓子です。

古代米（黒米）

（株）なちゅbio（三次市）



300g

648円 (税込)

ここ最近、健康に関するテレビ番組、雑誌などで紹介されていることもあり、ひそかなブームになっている古代米です。はで干し（昔ながらの天日干しの方法）にすることで、味を引き立たせています。もちもちとした食感をお楽しみください。

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.



あじタス しょうゆ [あおさ]

（株）くれさき本店（呉市）



100ml

594円 (税込)

天然醸造の本醸造醤油に、磯の香りがする国産のあおさ海苔をたっぷりに入れ込んだ甘口の醤油は、そそぐ度にあおさが出てくる商品です。合成添加物や化学調味料を使用しておりません。お刺身やお豆腐にかけて、また、和風パスタソースとしての活用もおすすめです。塩分10%。

だしタス しょうゆ [焼えび]

（株）くれさき本店（呉市）



100ml

594円 (税込)

天然醸造の本醸造醤油に、広島県産の焼えびをたっぷりと使用しただし醤油は、えびを使った煮物やえびの付け焼き、えびを使った中華料理など、冷奴や玉子かけご飯にもお使い頂けます。合成添加物や化学調味料は無添加。中の焼えびはそのままお召し上がり頂けます。塩分6%なので塩分を気にされている方には最適です。

尾道モルトビネガー

尾道造酢(株) (尾道市)



150ml

540円 (税込)

国産大麦麦芽から造ったモルトエキスを主原料とした、コクとまろやかな風味の醸造酢です。揚げ物、焼き物、炒めものの各種調理やドレッシングづくりにおすすめです。特に、生牡蠣や焼き牡蠣、カキフライなど牡蠣料理との相性がとても良い商品です。

広島かきスープ

(株)広島ヤンマー商事 (広島市南区)



48g

540円 (税込)

特殊な製法で広島産のカキをまるごとエキスにした、カキの風味を存分に味わえる粉末スープです。お湯を注いでできあがり。温めた牛乳を注いで、野菜を合わせれば、クラムチャウダーを作ることができます。とろみをつけてシチューとしてもお楽しみください。

藤稔ワインビネガー

(株)木下ファーム (広島市佐伯区)



180ml

594円 (税込)

広島県三原市の自社圃場で栽培したブドウ(藤稔)のみを使用し、丹精込めて作り上げた果実酢です。香料、着色料は一切使用しておりません。藤稔のキレの良い酸味と芳香な香りを活かして、いろいろな料理の隠し味としてお薦めです。

飲む藤稔ブドウ酢

(株)木下ファーム (広島市佐伯区)



270ml

864円 (税込)

左に記載の「藤稔ワインビネガー」にハチミツ、砂糖を加えて、まろやかなテイストに仕上げた清涼飲料水です。希釈タイプなので、お水や炭酸などで割ってお召し上がりください。香料、着色料は、一切使用しておりません。

瀬戸内産小いわしの 激辛 オイルサーディン

中村角(株) (広島市西区)



50g

432円 (税込)

広島県海域を中心に、瀬戸内海の自然に囲まれて育った小いわしをオイル漬けにしました。吉岡香辛料研究所(庄原市)で生産された激辛唐辛子のキャロライナリーパー(過去に辛さ世界一でギネス認定の品種)を合わせて、ギネス級の激辛に仕上げています。

添加物と砂糖を使わない海藻ゼリー みかん

(有)土井酒店 (呉市)



140ml

432円 (税込)

広島県内産の海藻と果物、自社栽培のハーブのみで作った自然素材ゼリーです。誰でも安心して食べられるようにと添加物や砂糖を使わず、果物本来の優しい甘みが楽しめます。病院で赤ちゃんの離乳食や妊婦さんの食事代わりに使用されています。健康に気遣う人への贈り物として最適です。

◆「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♪

