

☆秋のオススメ特集☆

広島から秋のオススメ商品をご用意いたしました♪

大田記念病院が考えただしパック

(株)カネソ22 (福山市)



だし素材100%。食塩や化学調味料不使用。かつお節、いわし煮干し、さば節は遠赤焙煎加工で風味を高め、かつお節、さば節は厚く削り豊かな風味を引き出しています。塩分量に気を使われている方、天然志向・健康志向の方へ、毎日のお食事、お味噌汁、うどんなどの出汁としてオススメです。

10g×10p
540円 (税込)

カスターニャ (栗とナッツのパウンドケーキ)

(有)カスターニャ (広島市東区)



社名の「カスターニャ」は、イタリア語で「栗の実」を意味します。風味豊かな和栗と、カリッと香ばしい食感のヘーゼルナッツをたっぷり生地混ぜ込んだパウンドケーキです。栗の旬の秋に、広島市郊外の麓の工房で丁寧に焼き上げた、味わい深い栗のお菓子をお楽しみください。

200g
1,080円 (税込)

発見!

広島 今月のお宝 広島
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.



跳ねエビ(素揚げ)

(有)栃木屋 (広島市南区)



減圧フライ製法により、新鮮な生のえびを低温で揚げることで、素材の風味、色合い、栄養成分を壊さずに加工しました。瀬戸内産藻塩を使用し、無添加で出来上がっています。しっかりとした風味とサクッとした軽い食感が特徴で、そのまま食べたり、うどん・蕎麦やサラダのトッピングにオススメです。

20g
345円 (税込)

跳ねエビ天

(有)栃木屋 (広島市南区)



生のえびを減圧して低温で揚げることで、素材の風味、色合い、栄養成分を壊さないまま天ぷらにしています。サクサクした食感と広島のもろ塩の味付けがやみつきに! そのまま食べられるので、ちょっとしたおやつや、ビールのおつまみにピッタリの逸品です。

25g
345円 (税込)



瀬戸内産小いわしのオイルサーディン 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イワシをオイル漬けにしました。上品な味わいと心地よい余韻の広がる島根県雲南市で栽培された実山椒をアクセントとして使用しています。このままおつまみにしたり、パスタに和えてもオススメです。

鯉ごはん (株)まるじょう (尾道市)



2合用 (150g)
648円 (税込)

袋のまま熱湯で1分温めて、炊きたてのほかほかご飯に混ぜるだけ。あたたかいご飯はもちろん、冷めても美味しいので、お弁当のおにぎりにも最適です。化学調味料・保存料無添加。自然な風味をお子様からご年配の方まで、安心してお召し上がり頂けます。

かき美醬

倉橋島海産(株) (呉市)



140g
1,620円 (税込)

かきの養殖から加工まで一貫生産しているかき屋が作ったかきの魚醬。特殊な製法で発酵・熟成させてきたうま味調味料です。かきの風味を味わいたい方、料理の味をまろやかにしたい方におすすめ。特に卵料理、炒め物、汁物には絶品です。

蒼いみかん100%果汁

たではら農園 (尾道市)



500ml
1,350円 (税込)

広島の瀬戸田産の蒼いみかん。無添加100%ジュースは、栽培期間中、化学合成農薬を不使用で、安心・安全な仕上がりとなっております。スポーツの合間、料理やドレッシングに、焼酎割りにも最適です。ポリフェノールやクエン酸を多く含んでおり、女性の方に大人気の商品です。

ポケット高原生姜

(株)神石高原 (神石郡神石高原町)



16g
450円 (税込)

弊社で栽培しているびっくりするほどに辛い生姜を、さらさらのパウダーにしました。一般的な生姜と比較し、体を温める成分のジンゲロールは21倍、ショウガオールは10倍を含有しており、寒いと思った時にはどこでも『パッパ』と本品の力で温まってください。

◆「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♪

