

☆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♪

鯛味噌 赤・白

株式会社 鞆 肥後屋（福山市）



各1箱（75g）
1,500円(税込)

瀬戸内海でとれた真鯛を備後府中味噌と本醸造のみりん、酒、醤油などで煮込んだ鯛の佃煮です。「鯛味噌 赤」は、コクとキレのある赤味噌で煮込んでおり、風味豊かな国産山椒が食欲をそそります。「鯛味噌 白」は、芳醇でまろやかな白味噌と保命酒粕に、ほんのり生姜を利かせて煮込んでいます。第1回福山ブランド認定商品！パッケージの貼箱や紐も地元福山市の素材を使用した、こだわりの逸品です。

牡蠣Confit Tomoyo's Oyster

有限会社マルアキ水産（廿日市市）



1瓶（牡蠣7粒）
1,944円(税込)

宮島の豊かな海で年月をかけて大切に育てた牡蠣を、牡蠣生産者が一粒一粒を厳選し、オイル漬（Confit）にしています。牡蠣以外の原材料も安心・安全にこだわり、余計なものを加えず生産者自ら丁寧に手作りしています。プレーンな味なのでそのまま前菜として召し上がったり、和風や洋風にもアレンジできます。手軽な食べきりサイズで、食にこだわりのある方への贈りものや土産に最適です。

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.



国産ジンジャーシロップ 瀬戸内レモン

イトク食品 株式会社（尾道市）



1瓶（100ml）
1,728円(税込)

「イタリア料理によく合う新感覚シロップ」をコンセプトに、瀬戸内の食材を使用して作った、グルメな大人の女性のためのジンジャーシロップです。生姜をベースに爽やかなレモンを加えたシロップは、酸味と辛味と甘味のバランスが絶妙で、ゴルゴンゾーラなどの青かびチーズにかけたり、炭酸水と割ってライムを添えてモスコミュール風のドリンクを作ったりと、ちょっとオシャレな食事を楽しみたい時にオススメの逸品です！

レモン果汁

株式会社 島ごころ（尾道市）



1瓶（200ml）
1,620円(税込)

広島県・瀬戸田町産のレモン生果から果皮を取り除いて果肉のみを搾った、雑味のない果汁です。TV番組でも紹介され、大人気の瀬戸田レモンサワーとして使うのが一番のオススメです。レモネードやレモンスカッシュ、レモンチューハイなど、ドリンク系でゴクゴク飲んで頂きたい、コアなレモン好きのためのレモン果汁。一度ご賞味ください。

ひろしま牡蠣餃子

井辻食産 株式会社（広島市）



広島市内を中心に「餃子家 龍」を展開する井辻食産さんの「ひろしま牡蠣餃子」は、広島県産の牡蠣をたっぷり使用したご当地餃子。海の香りとともにミルクキーな風味が感じられます。牡蠣が旬のこの時期にオススメです！レモンを絞ってお召し上がりいただくとより風味を味わっていただけます。

1箱（10個入）
780円（税込）

赤しその広島菜餃子

井辻食産 株式会社（広島市）



広島市内を中心に「餃子家 龍」を展開する井辻食産さんの「赤しその広島菜餃子」は、三大菜漬のひとつである広島菜を使用したご当地餃子。赤しそ風味の広島菜漬を練り込んだ風味豊かな味わいです。広島菜のシャキシャキの食感が食欲をそそる餃子は、刻み海苔を掛けていただくと、より一層美味しくお召し上がりいただけます。

1箱（10個入）
650円（税込）

もち豚餃子

井辻食産 株式会社（広島市）



広島市内を中心に「餃子家 龍」を展開する井辻食産さんの「もち豚餃子」は、福山市の「瀬戸のもち豚」を使用し、自社特製の薄皮で包んだ自慢の餃子です。国産のキャベツ、ニラの食感も感じられる、ごはんやお酒のお供にピッタリの餃子です。揚げ餃子などのアレンジレシピもできる定番餃子です。

1箱（10個入）
630円（税込）

尾道ラーメン

株式会社ケンスイ（尾道市）



尾道の魚市場が魚介のだしにこだわってつくった醤油ベースのラーメンです。尾道港で水揚げされた天然真鯛をスープに加えた「鯛だし」のラーメンは、醤油味ベースに豚の背脂、隠し味に瀬戸内の小魚を加え、ほのかに鯛の香りが残ったスープです。是非一度ご賞味ください♪

1箱（2食分）
864円（税込）

海の干しがき

株式会社 広島菊屋（広島市）



広島県産生牡蠣を自然乾燥した、牡蠣そのものの味が楽しめる干し牡蠣です。お酒のおつまみとしてそのまま食べたり、水にもどして、野菜炒め、スープ、カキ飯、焼きそばなど、いろいろな料理に利用いただけます。無添加なので、添加物アレルギーの方でも安心してお召し上がりいただけます。

1袋（30g）
360円（税込）

広島ぶちうまポテト

有限会社 seeds カクイチ横丁事業部（広島市）



広島県産オーガニックポテトを使用し、皮ごとフライしています。90～100℃でフライすることで、素材の栄養素や味を壊さずに仕上げることができます。ジャガイモの味をより感じて頂くため3mmでスライスして厚みをもたせ、広島県産「海人の藻塩」で味付けをしています。広島のごだわりが詰まったポテトチップスをぜひご賞味ください♪

1袋（40g）
411円（税込）

レモンしょこら広島もみじガレット（3個入）

株式会社 香月堂（広島市）



「カープもみじ饅頭」がTAUで人気の「香月堂」さんの新商品！瀬戸内で育ったレモンのショコラクリームを使用し、広島もみじに仕上げたガレットショコラは、和と洋の心をもった新しい感覚の広島菓子です。サクッとしてしっとり、ショコラの香りが感じられる逸品☆ちょっとした手土産や、お家でのコーヒータイトムなどにお召し上がりください。

1箱（3個入）
400円（税込）

鞆の浦カステラ

松浦本店（福山市）



福山市の名勝「鞆の浦」が2018年に日本遺産に認定されたことを記念して作られたカステラです。鞆の浦名産の「保命酒」のもととなる、古来より伝わる本みりんと、福山で製造されているもち米餡を贅沢に使用することにより、ソフトでしっとりしたきめ細かい生地と、まるやかで奥深い甘さが感じられる焼菓子に仕上がっています。

1個 170円（税込）
5個入 850円（税込）