R2 12月版

☆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♪

おいしいスター牡蠣のオイル漬け 自家製醤油味

ヤマトフーズ(株)(広島市)



1 瓶(120g) **1,080 円** (税込)

広島の牡蠣に自家製醤油と 瀬戸内産牡蠣を使ったオイ スターエキスで味付けした オイル漬けです。油で一度 素揚げし、プリプリとした 食感の牡蠣と奥深い自家製 醤油の味が絶妙です。その ままでも、パンと一緒にお 酒のおつまみにも! おいしいスター牡蠣のオイル漬け レモスコ味 ヤマトフーズ(株)(広島市)



1 瓶(120g) **1,080 円** (税込)

広島の牡蠣を広島のご当地 調味料「レモスコ」で味付けしたオイル漬けです。油 で一度素揚げし、プリプリ とした食感の牡蠣と「レモ スコ」のレモンの酸味と青 唐辛子の辛みが絶妙です。 ワインなどのお酒のおつま みやパスタに和えても!



わさびのタラちゃん ヤマトフーズ (株) (広島市)



1 袋 (20 g) **162 円** (税込)

美味しく焼き上げた魚肉で胡麻をサンドし、わさび味で味付けしました。 わさびのツンとくる辛さと胡麻の香ばしさがつい あと引く美味しさで す。おつまみやおやつと して是非お楽しみください。

レモンのタラちゃん ヤマトフーズ(株)(広島市)



1袋(20g) **162円**(税込)

美味しく焼き上げた魚肉で甘いザラメをサンドし、瀬戸内レモンで味付けました。しゃりしゃりとした新食感。さわやかなレモン・ザラメの甘み・魚の旨味が絶妙な味わいで、ついついあと引く美味しさです。

福籠(モワール・オ・ショコラ) 広島山水(サケア広島) 常磐(モワール・オ・テヴェールマッチャ) 合同会社ジャオ 桜下亭(広島市)

1個(35g) 250円(税込)

福籠:ベルギー産ベルコラーデ のショコラを使用。

広島山水:伝統的酒造りを守り 抜く広島県三次の辛口銘酒美和 桜の酒粕と川根の柚子、餡子、 ショコラブランを使用。

常磐:抹茶と緑茶が織りなす奥 行きのある味、抹茶餡とのハー モニーをお楽しみください。 すべてグルテンフリーです。

きなこ大豆~せとうち檸檬~



1 袋 (50 g) **540 円** (税込)

甘酸っぱい瀬戸内産レモンと 優しい甘さのきなこを、香ば しい煎り大豆に丁寧にコー ティングしました。口の中で、 ふんわりととろけるような食 感です。レトロなパッケージ イラストにもこだわり、 懐かしくてほんのり甘酸っぱ い「初恋」をイメージした商 品です。

北広島町長笹の林檎だけで作った林檎酢(株)ライフデザインマンボ(北広島町)



1本(70g) 880円(税込)

栽培、収穫、加工の全 て手作業で行っている こだわりの林檎酢です。 北広島町長笹の豊かな 自然のなかで育った林 檎のジュースを使用し、 老舗の醸造所が造った ものを、1年間じっく り熟成させました。

ネギ油 (120g) Agre Lore Lab(三次市)



1本(120g) **1,200円**(税込)

三次市で栽培した白ネギをふんだんに使用しました。 和洋中、生もの加熱もの沢 山の料理に使えます。料理 の仕上げにサッっとかける だけで、風味豊かになりコ クが増します。冷奴・刺 身・野菜サラダ・卵かけご 飯・カルパッチョ・そうめ んなど様々な料理にお使い いただけます。

広島牡蠣ラーメン しょうゆ味 (株) ひまわりフーズ (廿日市市)



100g×2袋 **864**円

広島県の特産品である 牡蠣の魅力を引き出き出 為、牡蠣単体のみで出 く、そのエキスを使用 した旨味が詰まった 油ベースのスープの カーメンです。 の絡みと喉越しがました。 中細麺で仕上げました。

塩リーパラーメン (株) あいさと福山(福山市)



1袋(105g) 297円(税込)

広島県で栽培・収穫された世界トップクラスの辛さの激辛唐辛子「キャロライナリーパー」を使用した、しおラーメンです。普段の生活に刺激が欲しいと感じた時に食べていただきたいと思っております。

瀬戸内 松きのこのオリーブオイル漬け (株) スマイルクリエート (福山市)



1 瓶 (145 g) **950 円** (税込)

瀬戸内の松きのこを使用しました。そのまま食べておつまみとして、加熱してパンにつけても美味しく食べられる商品です。アイデア次第で色んな料理にも使える優れもの。松きのこの独特な食感がクセになる一品です。

瀬戸内 松きのこの麺つゆ (株) スマイルクリエート (福山市)



1本(300ml) **950円**(税込)

細かくした瀬戸内の松きのこが入った麺つゆです。 つけつゆはストレートで、 かけつゆは2倍希釈で松 きのこの食感や旨味をお 楽しみください。また、 麺つゆとしてだけでなく、 卵かけごはんに使ったり、 冷奴にかけたりと万能な アイテムです。