

# ☆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♪

## 発酵 れもん胡椒

よしの味噌(株) (呉市)



1個 (80g)  
540円(税込)

ジューシーな広島県産レモンと新鮮な辛さの青唐辛子、米糲で仕込む「発酵 れもん胡椒」は風味+辛さ+旨みが絶妙の逸品です！  
米糲を仕込むことにより旨味がアップし、マイルドな辛さになっています。  
魔法のひとさじで食欲増進！肉料理、焼魚、お鍋、汁物、うどん、お蕎麦、フライ、餃子、パスタ、ドレッシングとアレンジ自在の大人の薬味です。

## トマスコ

イタリアン ダイニング Aji-to (福山市)



1個 (150g)  
430円(税込)

広島で活躍するミシュランシェフと野菜ソムリエの監修で開発されました。  
幅広いジャンルのお食事の添え物として万能に利用できます。  
カプサイシンとリコピンの相乗効果で代謝向上と、脂肪燃焼にも効果的です。  
贈答品としても喜ばれている逸品です。

発見！  
今月のお宝  
見んさい！ 食べんさい！ 飲めんさい！  
Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



## かけ二段仕込み熟成三年醤油

岡本醤油醸造場(株) (大崎上島町)



1本 (500ml)  
864円(税込)

国産の大豆、小麦、食塩を使用した本仕込み二年熟成醤油に、もう一度麴を入れて造る「再仕込み醤油」です。普通の醤油と比べて熟成期間が長く(三年)、国産にこだわった大豆と小麦も2倍の量を使用して造ることから「幻の醤油」といわれています。芳醇な味わいを持ち、クセのないのが特徴で、豆腐、刺身、漬物、お浸しなど卓上のかけ醤油に向いています。熟成された醤油の違いをぜひご賞味ください。

## しょうゆ風味ごま

岡本醤油醸造場(株) (大崎上島町)



1個 (80g)  
324円(税込)

昔ながらの天然醸造にこだわる岡本醤油醸造場で作られるごまふりかけです。厳選したごまを、本仕込み熟成2年醤油で味付けし、上品な旨味を持つサカナの削り節を合わせた栄養たっぷりの逸品です。  
この商品は胡麻と削り節のみを使用しているため、身体にも優しく、味はお子様にも大人気で、岡本醤油醸造場の一番人気商品です。

## 牡蠣かりんとう

香木堂（東広島市）



1個（30g）  
324円（税込）

広島県内の瀬戸内海で収穫された牡蠣を使用したかりんとうです。一口食べると、口の中に牡蠣独特の風味が広がります。海のミルクとも呼ばれるほど栄養豊富な牡蠣を、生のままたっぷり練りこみました。お茶うけや、お酒のお供に最適な、藻塩（海人の藻塩）味のかりんとうです。広島みやげにもお薦めです。

## 広島菜かりんとう

香木堂（東広島市）



1個（35g）  
216円（税込）

広島の特産品である広島菜を使用したかりんとうです。産地・川内地区で栽培された広島菜を、生のまま練りこんでいます。広島菜独特のほろ苦さと、藻塩（海人の藻塩）が効いた、お茶うけ、お酒のお供にぴったりのかりんとうです。広島みやげにもお薦めです。

## BONMARI

### オリーブオイルコンディメント 瀬戸内レモン

（株）ベリタリア（福山市）



1本（120ml）  
1,620円（税込）

オリーブオイルの恵みを瀬戸内の食材とマリアージュした商品です。イタリア産有機オリーブオイルをベースに、瀬戸内海の太陽をたっぷり浴びた有機レモン果汁とピール、蜂蜜を使用したドレッシングタイプの調味料です。完熟レモンのまろやかな酸味と蜂蜜の軽い甘さを感じられます。

## BONMARI

### オリーブオイルコンディメント 和ハーブ

（株）ベリタリア（福山市）



1本（120ml）  
1,404円（税込）

オリーブオイルの恵みを瀬戸内の食材とマリアージュした商品です。イタリア産有機オリーブオイルをベースに、瀬戸内の牡蠣醤油、アミノ酸を多く含む濃醇な本みりんを合わせ、江戸時代から鞆の浦に伝わる「保命酒」で香りづけしたドレッシングタイプの調味料です。ギフト商品としても最適です。

## BONMARI 和オイスターソース

（株）ベリタリア（福山市）



1本（120ml）  
1,404円（税込）

瀬戸内に古くから伝わる調味料を再発見したBONMARI瀬戸内逸品シリーズです。広島県産の牡蠣のエキスを丁寧に長時間煮詰め、食塩のみで味を調えました。さらりとして雑味のない濃縮牡蠣エキスですので少量の使用で牡蠣の旨みと風味が広がります。お料理の下味や仕上げなど、様々な用途にご使用ください。ギフト商品としても最適です。

## BONMARI 古式蔵赤酢

（株）ベリタリア（福山市）



1本（120ml）  
756円（税込）

瀬戸内に古くから伝わる調味料を再発見したBONMARI瀬戸内逸品シリーズです。明治時代から続く庄原市東城のお酢の蔵の逸品。一年熟成の酒粕を酢酸菌でゆるやかに発酵させた赤酢です。天然由来のアミノ酸を豊富に含み、少量のご使用でも赤酢の酸味が食材の旨みを引き立て、味の輪郭を際立たせます。