

☆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♪

瀬戸内れもん塩ラーメン

(有)なか川 (大竹市)



2食入

540円(税込)

「お鍋ひとつで簡単に！」
麺を2分茹でてスープを入れてひと煮立ちで出来上がりの半生ラーメン。瀬戸内産のレモン果汁をスープに使ったさっぱりとしたおいしさです。お好みでネギ、もやし、チャーシュー等の具材を加えておいしくお召し上がりください。

安芸の国 里山のしずく

平沖養蜂 (安芸郡坂町)



130g

2,160円(税込)

日本ミツバチが、野山の草花や、フジ・山桜・ニセアカシア・木イチゴなどから採蜜した百花蜜です。さらりとした舌ざわりと、まろやかなコクのある奥深い味わいが特徴です。無添加・無調整・非加熱ですので安心してお召し上がりください。

発見！
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.



植物乳酸菌
発酵エキス

マイ・フローラ

野村乳業(株) (安芸郡府中町)



(小) 100ml / (大) 700ml
216円 / 1,080円(税込)

広島大学と共同開発した特許技術で植物乳酸菌を飛躍的に増やし、100mlあたり1,000億の乳酸菌を含んでいます。乳酸菌の95%が胃酸に負けず生きて腸まで届き、自然なスッキリを実感できる野菜ジュースのような乳酸菌飲料です。

大金持あられ

用品名酒センター(株) (広島市佐伯区)



20枚入り (65g)
450円(税込)

子どもから大人まで幅広い方に好んで召し上がって頂ける“エビマヨネーズ味”のあられです。造幣局広島支局のある地域にちなんだ商品です。贈り物にすると受け取った方々を笑顔にしてくれること間違いなしです。

モワール・オ・ショコラ

(合)ジャオ 桜下亭 (広島市安佐南区)



170g
800円 (税込)

ベルギー産ベルコラーデのショコラを使用し、まるで生チョコのようなグルテンフリーの柔らかいケーキです。フォンダンショコラにはない優しい食感と、ショコラの美味しさがロー杯に広がります。コーヒーはもちろん、洋酒とも一緒に、ぜひご賞味ください。

ショコラブラン・オ・リー

デュサケア 広島

(合)ジャオ 桜下亭 (広島市安佐南区)



170g
800円 (税込)

フレンチレストランが作る、グルテンフリーのホワイトチョコレートケーキです。広島県三次の辛口銘酒「美和桜」の酒粕と、「川根の柚子」「白餡」「ショコラブラン」を使用した、和のテイストとフレンチのマリアージュをお楽しみください。

宮島茶(紅茶)

(株)harmonie (廿日市市)



20g
880円 (税込)

4千年もの古来から宮島に自生する和ハーブ“ハマゴウ”を紅茶にブレンドしました。ほのかに香る潮と海藻の香りが特徴です。ハマゴウを原材料にした商品は珍しく、日本ではここでしか味わえません。ぜひご賞味ください。

宮島茶(緑茶)

(株)harmonie (廿日市市)



20g
880円 (税込)

4千年もの古来から宮島に自生する和ハーブ“ハマゴウ”を広島県三次市の緑茶にブレンドし爽やかに香り立つ風味に仕上げました。パッケージには厳島神社をモチーフにしたデザインを採用しています。宮島の歴史と瀬戸内の自然の恵みをお楽しみください。

百島せんべい(真昆布&ちりめん)

(株)メディカ・ライン (尾道市百島)



140g
648円 (税込)

瀬戸内産の新鮮なちりめんじゃこと、函館産の真昆布を使用したおせんべいです。昆布の旨味とちりめんじゃこの香ばしさが良く合う、風味豊かな味わいです。日々のおやつやおつまみとしてお楽しみください。

椎茸と野菜のブイヨン

(株)さきしま (東広島市)



32g
540円 (税込)

動物性原料、化学調味料などを使用せず、東広島市で栽培した原木椎茸と国産6種の野菜で仕上げた万能ブイヨンです。椎茸と野菜のやさしい旨みだからこそ、素材本来の旨みを引き出します。お料理のひと工夫に、ぜひお試しください。

酢の物の素

(有) seeds (広島市安佐南区)



180g
216円 (税込)

春雨、きくらげ、人参と基本の具材が入った、そのままでお召し上がり頂ける酢の物の素です。また、刻んだきゅうり、カットわかめなどを入れるとより一層おいしくお召し上がりいただけます。食卓のもう1品にいかがでしょうか。

合わせ酢

千日酢造(株) (廿日市市)



300ml
475円 (税込)

手作業で造った酢の物専用の万能酢です。添加物は一切使っておりませんので、安心してお召し上がりください。酸味をおさえて食べやすく、後味も良く仕上げておりますので季節の食材何にでも合います。ぜひご賞味ください。