

☆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♪

世羅抹茶レモンケーキ パンフルート（広島市）



広島で人気商品「レモンケーキ」を、駅伝の町世羅でとれた抹茶で造りました。苦みや渋みの少ない上質な世羅抹茶と広島県産のレモンをたっぷり使ったソフトなケーキです。

1個（43g）
238円（税込）

ケルたま和風ドレッシング 川中醤油（広島市）



「北別府アグリプロジェクト」から生まれました。ケルセチンが多い品種の玉ねぎ、ケルたま（たまねぎ）の甘味を活かした醤油ベースのドレッシングです。野菜サラダはもちろん、肉や魚にもおすすめです。

1本（200ml）
540円（税込）

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.



安芸津日和 ーじゃぼんチーズケーキー カスターニャ（広島市）



JA芸南とのコラボ商品です。広島県安芸津周辺のみで栽培される幻の香産柑橘「じゃぼん」の果汁と果皮をふんだんに使用したチーズケーキです。じゃぼん特有のすっきりとした旨味とほろ苦い果皮が濃厚なクリームチーズとよく合います。

1個（45g）
378円（税込）

きよみ・しらぬひミックスジュース 長畠農園（尾道市）



尾道市高根島にて栽培された、長畠農園産清見・不知火のみを使用した飲みきりサイズで、気軽に飲めるミックスジュースです。100%ならではの濃厚さと後口の良さ。瀬戸内の島の味をそのままに味わえます。

1本（180ml）
480円（税込）

海神・天日干しひじき

松島屋（広島市）



呉市豊浜町豊島の花から採取してきたひじきを鉄釜で茹であげ天日干し、すべて手作業で作りました逸品です。

磯の香高く、やわらかくて美しいひじきは、水で戻すだけで様々なメニューに使用できます。カルシウムや鉄分も豊富で健康維持にも期待できます。

1袋（43g）
750円（税込）

カリカリ小魚カルシウム

宮原水産（呉市）



倉橋島の沖合で漁獲したばかりのものをすぐに自社の加工場で湯がき、乾燥させて天日干しにしました。カエリとイリコの間サイズで、サクサクと手軽に食べれます。添加物・着色料は一切使用せず、水にこだわり、蒲刈産の藻塩を使用したソフトで旨みのある極上製品です。

1袋（70g）
500円（税込）

生姜ごはんの素

イトク食品（尾道市）



鰹と昆布でしみ出た旨味に、国産醤油、本みりんなどで味付けしました。手間を惜しまず素材の持つ味と食感を追求し、低温調理を施した生姜と根菜は、素材そのものが引き立ち食がすすみます。素材の味を生かし、化学調味料、保存料、添加物は使わず、すべて国産原料にこだわりました。



1袋（130g）
648円（税込）

トマト・バジルパスタソース

センナリ（広島市）



お酢屋が造ったパスタソースです。広島県産のトマト、スイートバジル、レモン果汁を使用し、有機りんご酢（有機りんごジュース100%と広島県北部の天然水とで静置発酵法で、長期熟成したりんご酢）を使用しました。パスタに和えるだけで簡単に美味しいパスタが作れます。

1本（180ml）
432円（税込）

ジェノベーゼパスタソース

センナリ（広島市）



お酢屋が造ったパスタソースです。広島県吉山産のスイートバジルと広島県産のレモン果汁を使用し有機米酢（有機米100%と広島県北部の天然水とを静置発酵法で、長期熟成した米酢）を使用しました。パスタにも和えるだけで美味しいパスタが作れます。

1本（180ml）
432円（税込）

ブラックガーリックパスタソース

センナリ（広島市）



お酢屋が造ったパスタソースです。広島県産の黒にんにくと広島県産のオイスターエキスを、有機発芽玄米黒酢（有機玄米100%と広島県北部の天然水とを静置発酵法で、長期熟成した黒酢）を使用しました。パスタにも和えるだけで簡単に美味しいパスタが作れます。

1本（180ml）
432円（税込）