

☆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♪

鯨羊羹 小口

(有)中屋本舗 (尾道市)



50g
216円(税込)

「鯨羊羹」鯨文化があった尾道において、元は「鯨餅」といって鯨の皮を意匠に取り入れた2層の道明寺羹です。江戸時代を起源としたお菓子で、寒天の普及後に羊羹の形になったといわれています。もっちりとした食感をお楽しみください。

せとあられ 小袋

(瀬戸田レモン、牡蠣醤油、安芸津マル赤じゃがいも)
(株)ファンセレティ (広島市安佐南区)



30g
300円(税込)

瀬戸田レモンは、香風味豊かな爽やかさ、牡蠣醤油は、広島産牡蠣の燻製の旨みと醤油がほどよく調和した風味、安芸津マル赤じゃがいもは、芳醇なバター風味と、いずれも大粒タイプの商品です。ぜひ、ご賞味ください。

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.



広島菜本漬 彩

広島市農業協同組合広島菜漬センター (広島市安佐南区)



100g
260円(税込)

熟練した技法により、冬の旬の時期に収穫された広島菜を半年間漬込んだ本漬けに、独自の味付けを施した逸品です。しそと醸造酢をくわえスッキリ味に仕上げました。日本の三大菜漬の一つと知られている広島菜漬を、ぜひ、ご賞味ください。

広島菜本漬 雅

広島市農業協同組合広島菜漬センター (広島市安佐南区)



100g
260円(税込)

安佐南区川内地区で育った広島菜を原料に、天然ミネラルが豊富な塩とJA広島市独自の調味料などで丹念に漬け込みました。冬の旬の時期に収穫された広島菜を約6カ月漬け込み、刻んだ広島菜を特製の淡口しょうゆで仕上げました。ぜひ、ご賞味ください。

金のふりかけ

(株)歴清社 (広島市西区)



より多くの人に、より身近にその幸福を味わっていただきたい思いから金96.8%、銀3.2%と銅を使用していない、高純度のゴールドフ레이크に仕上げました。お酒やお料理の仕上げに、御歳暮や気の利いたプレゼントに、外国の方へのお土産としてもオススメです。

0.05g
3,240円 (税込)

かきの極み 30包入り

(株)ヒューマン・モア (広島市西区)



255g
2,700円 (税込)

厳選した原料を使用し、さらに広島県産の牡蠣肉エキスを加え、弊社独自の黄金比率によって、7~8倍の旨味感(弊社調べ)を生み出しました。忙しい現代人のために下味は調べてありますので、お手軽にお料理がおいしく仕上がります。

大前農園 いちごジャム

大前農園 (三次市)



260g
1,100円 (税込)

農薬を極力使用しない農法で育てたいちごを使用し、低糖度ジャムとして、プレザーブスタイルを採用しているため食べ応えがあります。また、広島県産レモンを使用し、保存料、香料、着色料などを一切使用せず、無添加で仕上げています。

尾道スパイス

(レモン塩、レモン七味、レモンマルチスパイス)

塚本(株) (尾道市)



3種 各1本
1,600円 (税込)

レモン塩は、瀬戸内児島の塩と蒲刈の海人の藻塩が入り、瀬戸田産のレモンをブレンド。レモン七味は、七味に瀬戸田産のレモンをブレンド。マルチスパイスは、レモンの酸味と香ばしさをブレンドしました。ぜひ、ご賞味ください

かきめしの素

(有)ヤスイ (廿日市市)



110g
972円 (税込)

加熱しても縮みにくい地御前かきの粒を揃えて、醤油と炊きました。また、まろやかさを出すため、ヒマラヤ岩塩の「べに塩」を使用しています。お米2号にかきめしの素ひと瓶を入れただけで完成します。かきめしを一年中お気軽にお楽しみください。

ジンジャーシロップ

(有) seeds (広島市安佐南区)



200ml
1,296円 (税込)

広島県産の生姜をじっくりと煮出し、てんさい糖とレモンだけで仕上げました。生姜の控えめなアクセントでホットジンジャーやジンジャーエールなどお楽しみいただけます。寒い時期にはホットミルクと合わせるのがオススメです。

賀茂地鶏のグリル季節野菜添え (ハーブ味)

(同)CONTACT (東広島市)



150g
702円 (税込)

賀茂地鶏は、酒粕や地域穀物などを食べさせて育てた地鶏です。肉質がしっかりとおり、肉汁に甘みがあり脂身の香りが良いのが特徴です。添える季節野菜は、主に豊栄産を使用し肉汁がしみて大変美味に仕上がりました。このまま電子レンジで温めてお召し上がりください。

賀茂地鶏のグリル季節野菜添え (トマト味)

(同)CONTACT (東広島市)



150g
702円 (税込)

賀茂地鶏は、甘みの強い脂身と弾力のある歯ごたえが特徴の品種で広島県で2例目となる地鶏です。豊栄産の季節野菜を主に添えて、トマト味に仕上げました。クリスマスの季節にパーティーの1品としていかがでしょうか。