

☆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♪

香七味唐辛子（広島柑橘）

風土プロジェクト（山県郡北広島町）



広島の有機柑橘類を使った、和風にも洋風にも、幅広くご使用いただける七味唐辛子です。辛味よりも香りを重視しており、辛いものが苦手な方にもお楽しみいただけます。また、オーガニックの柑橘類のみを使用しているため、どなた様にも安心してお召し上がりいただけます。

30g
390円 (税込)

瀬戸内レモンペッパー

日東食品工業(株)（広島市中区）



瀬戸内産レモン粉末、黒胡椒、玉ねぎ、にんにくを使用した、レモンの香りと酸味が特徴の爽やかなスパイスソルトです。料理の仕上げや下味として、ステーキやムニエルなどの肉・魚料理・サラダ・天ぷらのつけ塩など、様々な料理にご利用いただけます。ぜひご賞味ください。

58g
540円 (税込)

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.



マルシマ有機生(なま)醤油 新鮮ボトル

(株)純正食品マルシマ（尾道市）



有機栽培の大豆と小麦、天日塩を原料に、三十石杉桶でじっくりと熟成させて作りました。「火入れ」をしていない淡く透き通る搾りたての生醤油は、熟成したもろみの香りを感じる芳醇な味わいです。古くから伝わる醸造法にこだわった味と香りをお楽しみください。

200ml
497円 (税込)

マルシマ 尾道まぜ麺

(株)純正食品マルシマ（尾道市）



こってりピリ辛、食べ応えがあるのにヘルシーな即席まぜ麺です。やみつきのピリ辛タレは尾道ジャンボにんにくを使用し、動物性素材ゼロで、化学調味料を使用していません。麺は国産小麦を100%使用、カキ殻カルシウムで仕上げたコシのある麺です。よく絡めてお召し上がりください。

130g
220円 (税込)

カープドレッシング

(有)カスターニャ (広島市東区)



広島カープ公認の「赤色」をテーマにしたオリジナルドレッシングです。トマト、玉ねぎ、赤パプリカなど、赤い野菜を贅沢に使用し、手作りで仕上げた商品です。ピリ辛の味わいを、日常使いとして、サラダ、パスタ、肉・魚料理など幅広い料理でお楽しみください。

200ml
584円 (税込)

べにふうきせとうちレモン

(株)上野屋本舗 (尾道市)



純国産の上級品種「べにふうき」を使用した和紅茶です。豊かな香りが残るフリーズドライ製法で乾燥させた瀬戸内産レモンスライスを添えました。個包装にこだわった和紅茶にレモンを浮かべ、風味と香りを、リラックスタイムにご堪能ください。

2.2g×3包 (FDレモン3枚)
918円 (税込)

瀬戸内のすりおろしレモン ゆず入り

(株)樋口製菓 (尾道市)



日本一の生産量を誇る広島県産レモンのみを使用した爽やかなレモンの酸味と、香り高いゆずの後味の粉末飲料です。一杯あたりビタミンCを840mg配合しています。水でさっと溶けるので、夏はアイス、冬はホットでお楽しみください。

17g×18袋
864円 (税込)

福山薔薇ラムネ

(有)菓匠福富 (福山市)



福山神石町産のバラシロップを使用し、バラの花をモチーフにしたラムネ風味の可愛らしい落雁です。ひとつひとつ職人が手仕事で作った落雁は、和三盆糖の甘味が口いっぱいに広がります。お手土産などにおすすめの一品です。

16個
1,080円 (税込)

日本茶アイスクリーム (抹茶)

(株)広島千茶荘 (廿日市市)



コクがあるのにすっきりとした後味、お茶の香りと風味が際立つ、お茶好きの方のためのアイスクリームです。京都互福庵店主の森田賢二氏が厳選した、宇治抹茶の中でも特に風味の良い極上抹茶の茶葉を使用しています。贅沢なひとときにぜひご賞味ください。

100ml
432円 (税込)

日本茶アイスクリーム (ほうじ茶)

(株)広島千茶荘 (廿日市市)



京都互福庵店主の森田賢二氏が厳選した、宇治玉露を焙じた贅沢なほうじ茶を使用。香りと風味が際立つお茶好きの方のためのアイスクリームです。玉露がもつ柔らかい味わいと、焙じたことによる香ばしい香りを、ぜひお楽しみください。

100ml
378円 (税込)

◆「発見！今月のお宝」とは◆

広島県産の食品の中から、首都圏でまだ知られていない商品、新商品、旬な商品を1カ月限定で毎月クローズアップしています。東京ではなかなか手にすることができない広島のお宝に出会えるかも！

TAU1階に「発見！今月のお宝」のコーナーがありますので、是非お立ち寄りください♪

