

☆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♪

ピーナッツペースト「AGRIA」

アグリ・アライアンス(株) (東広島市)



150g

2,484円 (税込)

自社農園栽培のピーナッツを100%使用しています。こだわりの土づくりから大切に育てたピーナッツを丁寧に天日干しをし、自社で加工をしています。甘味や旨味、香ばしさなど素材本来の味をぜひお楽しみください。パンにはもちろん、和え物や味噌汁など料理の調味料としてお使いいただけます。

かき燻製

(有)珍味処なかむら (広島市中区)



80g

1,080円 (税込)

広島県産の身がしっかりした牡蠣を、香りのよい桜のチップで燻製し醤油だれに漬け込みました。伝統の技によって、牡蠣の味、食感、燻製の香りを活かして仕上げたソフトタイプの燻製です。ビールや日本酒、ワインなどととも、少し贅沢な肴としていかがでしょうか。

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.



牛肉のばり煮

(株)ますやみそ (呉市)



88g

600円 (税込)

国産牛すじに、こんにゃくとネギを加え、当社自慢の無添加合わせ味噌でじっくりと煮込んだ、濃厚な味わいの広島煮込み料理です。化学調味料は使用していません。お酒のおつまみにも、ご飯のお供にもぴったりです。

牛肉のぶち煮

(株)ますやみそ (呉市)



96g

600円 (税込)

国産和牛に、玉ねぎと生姜を加え、香り豊かな特製だしと当社自慢の無添加合わせみそで煮込んだ優しい味わいの料理です。化学調味料は使用していません。お酒のおつまみにも、ご飯のお供にもぴったりです。

赤酢(あかす)

東城酒販株(庄原市)



200ml

756円(税込)

まろやかな香りで食材の良さを引き出す万能酢です。広島県最北部のカルスト台地から湧き出る硬水と、一年間寝かせた酒粕、創業から受け継がれた酢酸菌を使って、じっくりと発酵させた後、さらに一年間熟成させました。伝統を守り、大切に作ったお酢をぜひお試しください。

ぶどう酢(ピオーネ) / うめ酢 / りんご酢

東城酒販株(庄原市)



各200ml

各1,080円(税込)

「ぶどう酢」は、ピオーネを発酵、熟成させた、さわやかで上品な甘みが特徴です。

「うめ酢」は、自社の赤酢に梅と氷砂糖を漬け込み、甘くさわやかな味わいで酢の物やデザートによく合います。

「りんご酢」は、東城町のふじりんごを使い、スッキリした味わいが特徴です。炭酸などで割ってお楽しみ下さい。

生ゆずぽん酢

(有) seeds (広島市安佐南区)



100ml

324円(税込)

販売から約40年のロングセラー商品です。ゆずは、コクのある安芸高田産ゆずと深みのある徳島産ゆずをブレンドすることで、味と香りを最大限に引き出し、まるで搾りたてのゆず果汁のような風味をお楽しみいただけます。鍋物、しゃぶしゃぶ、温野菜、サラダなど毎日の食卓でお使いください。

生れもんぽん酢

(有) seeds (広島市安佐南区)



100ml

324円(税込)

瀬戸内産のレモン果汁をふんだんに使用したポン酢です。農薬を一切使用していないレモンを手作業で皮と種を取り、皮も粉末状に加工して加えているため、より一層レモンの香りを楽しんでいただけます。サラダ、豆腐、餃子、鍋料理や唐揚げなどの肉料理にもよく合います。

これおいしいよ

(有) seeds (広島市安佐南区)



100ml

324円(税込)

だしの風味と豊かな香り、コクが特徴のだし入り万能醤油です。お刺身やお豆腐にそのままかけたり、煮物や生姜焼きなどの炒めものに、水やお湯で薄めて麺つゆや天ぷらのつゆにと、いろいろな食材に幅広くお使いいただけます。

鬼退治

(有) seeds (広島市安佐南区)



100ml

324円(税込)

広島県北部の伝統芸能である安芸高田神楽の鬼をイメージしたピリ辛醤油です。唐辛子、豆板醤入りで、醤油の旨味とコクの中にピリッとしたアクセントを効かせ、料理をより引き立たせます。かけ醤油としてぶっかけうどん、おもち、餃子などにもおすすめです。

◆「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♪

