

☆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♪

塩レモン

(有)タニモト食品工業（広島市西区）



180g

540円 (税込)

広島県産レモンを皮ごとみじん切りにし、ほどよい加減の塩と合わせた万能調味料で、レモンの爽やかな酸味と香りが広がります。ステーキや焼肉などの肉料理が一番のおすすめですが、ほかにも鶏の唐揚げや、焼き魚、炒め物、チャーハン、鍋、ドレッシングなど、幅広くお使いいただけます。

サムライねぎねぎ餃子

(株)ねぎらいふあーむ（東広島市）



16個入

528円 (税込)

自社ブランドの「サムライねぎ」をタネの50%に使用し、ネギのシャキシャキ感を存分に味わえる餃子です。「サムライねぎ」は、葉に厚みがあって食べごたえがあり、火を通すと柔らかな甘みができるのが特長です。手軽なおかずやお酒のお供、おやつとして、幅広い年齢の方にお楽しみいただけます。

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.



柿酢「鈴（すず）」

パーシモン（広島市西区）



300g/500g

1,234円/1,851円
(税込)

広島県産の無農薬の柿を、水や酢を1滴も加えず自然発酵させて作った、ほのかな甘みとまろやかな酸味が特長の柿酢です。里山で、もぎ手がいなく放置される柿の実を熊を誘引する一因です。その柿を有効活用して「熊よけの鈴」になればとの思いで名付けました。酢の物などの料理のほか、水や炭酸で割ってお飲みいただけます。

仙人の生くりーむぱん（バニラ）

(株)ふたば（福山市）



1個

259円 (税込)

バニラアイスの風味と、ふわふわのくちどけが特長の生くりーむぱんです。瀬戸内海の美しい島、仙酔島で採れた塩を使用し、その島に住んでいるという伝説の仙人が食べることをイメージして、ふわふわに仕上げました。まるで、とけないアイスクリームをパンに包んで食べているような感覚をお楽しみください。

仙人の生くりーむぱん (ミルクチョコ) (株)ふたば (福山市)



チョコレートジェラートの風味と、ふわふわのくちどけが特長の生くりーむぱんです。チョコチップスライスとチョコレートクリーム of ハーモニーに仙酔島の塩がアクセントとして効いています。

1個
259円 (税込)

仙人の生くりーむぱん (いちごみるく) (株)ふたば (福山市)



いちごみるくの風味と、ふわふわのくちどけが特長の生くりーむぱんです。ストロベリーアイス風味のクリームと、ふんだんに使用したいちご果肉を仙酔島の塩が引き立て、くちどけのよいパンとの相性も抜群です。

1個
259円 (税込)

とまとぽん酢 (有)seeds (広島市安佐南区)



安芸高田産トマトとにんにく、瀬戸内産レモン果汁を使用し、長年培ったポン酢製造技術によって、トマトの甘みたっぷりに仕上げたぽん酢です。トマトを手作業で加工し、丁寧に煮詰めて甘みを引き出しています。ドレッシング感覚でサラダなどにかけてお召し上がりいただけます。

100ml
324円 (税込)

あんたどおーしたの (有)seeds (広島市安佐南区)



トマトとハバネロの相性が抜群の辛子調味料です。安芸高田産トマトの旨味がたっぷり詰まったトマトベースに、刺激的なハバネロのアクセントが効いて、あらゆる料理を引き立てます。ピザやパスタ、から揚げ、餃子などに数滴かけてお楽しみください。

60ml
594円 (税込)

乾しキクラゲ

吉木椎茸農園 (山県郡北広島町)



肉厚の「あらげキクラゲ」を使用しています。品質の良い菌床を春に仕入れて大切に栽培し、旬を迎える夏に収穫して天日干しで乾燥した、栄養価が高い国産キクラゲをお届けします。水で戻して湯通しし、ポン酢やからし酢味噌で和えたり、炒め物や炊き込みご飯に加えるなど、乾物ですので一年中いつでもお楽しみいただけます。

40g
705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♪

