

☆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♪

和紅茶 Lemon ケーキ アールグレイ あじば農園（尾道市）



1個
280円 (税込)

自家農園のベルガモット果実と国産の茶葉「べにふうき」を使用し、紅茶のアールグレイをレモンケーキにしました。食品添加剂を使用していませんので、低温では固くなりますが、温めるとたっぷり使用したバターが香り、ふんわりおいしくなります。ティータイムに紅茶と一緒に召し上がりください。

冷凍お好み焼 宮島ものがたり

もみじ豚・牡蠣・イカ天入り
今井観光(株)（広島市中区）



2食入
1,950円 (税込)

広島名物の宝の食材「牡蠣・もみじ豚・イカ天」が全部入った欲張りな関西風お好み焼です。広島産キャベツをたっぷり使用し、手焼きにこだわり1枚1枚丁寧に焼き上げ、最新の技術で急速冷凍しているので、ご自宅でお手軽に名店「徳川」の焼き立ての味を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.



広島スイートナッツ メープル味ミックスナッツ ナッツ工房メープル（広島市安佐南区）



70g
432円 (税込)

ドイツの屋台で昔から売られている伝統菓子をベースに作られたキャラメルナッツです。シンプルな工程を大事にした素朴な味わいが魅力で、油を一切使用せず、専用ロースターで4種類のナッツそれぞれに合わせた温度・時間管理のもとで、じっくり香ばしく焼き上げられます。自然の甘さが人気のメープル味をぜひご賞味ください。

ひろしまショコラッティ

(ビター、苺、抹茶)
(株)モンテドール（広島市安佐南区）



各5枚入
各853円 (税込)

町の人気のケーキ屋さん「ハーベストタイム」が作る新しいショコラのお菓子です。ショコラの風味を活かすため最小限の火入れで味と香りを引き出しました。豊かな風味と生チョコのような口どけをお楽しみください。程よい苦みのビター、彩りが可愛い苺、風味豊かな抹茶の3種です。

ほしぞらどら焼

(丹波和栗, ほしぞら抹茶, ほしぞらほうじ茶)
(株)広島千茶荘(廿日市市)



各1個

丹波和栗410円(税込)
ほしぞら抹茶270円(税込)
ほしぞらほうじ茶238円(税込)

ふんわりの生地にたっぷりの餡、広島 天光堂の職人技で焼き上げたどら焼きです。「丹波和栗」は白あんに丹波和栗を贅沢に合わせ、「ほしぞら抹茶」「ほしぞらほうじ茶」は餡と生地両方に、星空が美しい山里で朝露に育まれた、広島千茶荘の「ほしぞら茶」を使っています。深く上品な味わいをぜひお試しください。

Sweet Black Garlic

まごあーずうおーむ(株) (三原市)



100g

1,296円(税込)

自社農園栽培のにんにくを丁寧に熟成した黒にんにくです。自社専用の発酵機で熟成する遠赤外線製法で、にんにく特有の臭いはほとんどなく、甘みが増したドライフルーツのような食感、まるでスイーツです。抗酸化作用があるとされるポリフェノールは生にんにくより増加しますのでぜひ毎日お召し上がり下さい。

広島三原の黒カレー

レストラン尾道レスポワールドゥカフェ(尾道市)



1食入

780円(税込)

十数種類の香辛料、バナナピューレ、竹炭をブレンドした真っ黒なカレー。三原市のブランド鶏「みはら神明鶏」を贅沢に使い心地よく抜けるスパイシーな香りとフルーツの甘み、鶏肉の深い味わいが絶妙。三原を出発点に尾道へと続く『レストラン尾道レスポワールドゥカフェ』と『八天堂』のコラボ商品です。

神草真菰茶

緑(浅煎り)・茶(深煎り)

まこもプロジェクト(広島市西区)



各30g

1,080円(税込)

広島の中山間地域の田んぼで農薬も肥料も使わずに大切に育てた、真菰(まこも)の葉のお茶です。お湯で締め洗いする「修治」という手作業を施すことで植物の力を一層引き出すように作りました。ノンカフェインで幅広い年齢の方にお楽しみいただけます。若草の風味が残る浅煎りとほうじ茶タイプの深煎りの2種です。

田島海苔師の焼のり 新海苔PREMIUM(大判)

マルコ水産(有)(福山市)



10枚

1,080円(税込)

内海町田島の海苔師が育てた初摘み一番海苔の中でも、特に旨み・甘みが強く口どけの良い上質な海苔を厳選した焼のりです。種(孢子)付けから育苗、収穫、製造、加工まで一貫して自社で行い、丁寧に仕上げた自信の一品です。色艶が良くしっかりと厚みがあり、ご飯やお餅にも負けない食べ応えと、磯の香り・旨みをぜひお楽しみください。

海苔師の塩のり オリーブオイル仕立て マルコ水産(有)(福山市)



8切40枚

540円(税込)

瀬戸内・内海町田島の海苔師が孢子(種)から大切に育て、全体の生産量の7%程度しか獲れない初摘み一番海苔にオリーブオイルを塗って塩をふり、香ばしく焼いた味付のりです。色艶がよくしっかりと厚みがあるのが特徴で、香り高いEVオリーブオイルとまろやかな旨みが特徴の蒲刈の藻塩の味付けで食べ始めると止まらなくなります。

◆「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♪

