

☆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♪



ごはんのお供 スパイスカレー

よしの味噌(株) (呉市)



130g

540円(税込)

食欲そそる辛口黄金比の本格スパイスカレーに日本古来の発酵食品の味噌、醤油をブレンドし辛みの中に旨みとコクを加え、高タンパク質の大豆ミートをお肉の代わりに使用したごはんのお供です。パン、うどん、パスタ等にも、お手軽にスパイシーで芳醇な味と香りをお楽しみいただけます。

ごはんのお供 麻婆ジャン

よしの味噌(株) (呉市)



120g

540円(税込)

ピリ辛麻婆黄金比で仕上げた絶品麻婆ソースに日本古来の発酵食品の味噌、醤油、塩麴をブレンドし辛みの中に旨みとコクを加え、高タンパク質の大豆ミートをお肉の代わりに使用したごはんのお供です。ご飯にはもちろん焼きそば、青菜炒めに、スティック野菜を添えればおつまみになります。

霧里しょうがのジンジャーエール

農縁たねまき (三次市)



330ml

617円(税込)

三次ブランドに認定された当園の「霧里しょうが」の特長は香りの良さ。その生姜の存在感をぞんぶんに強調した大人のジンジャーエールです。グラスに注いでワインのようにゆすると生姜の香りとスパイス&ハーブが一層引き立ちます。炭酸は少し控えめに、生姜の辛味を活かしました。

生姜喫茶

農縁たねまき (三次市)



200ml

2,684円(税込)

三次ブランドに認定された当園の「霧里しょうが」と、レモンを使用したジンジャーシロップです。舌先ではなく後からじわじわと辛みを感じます。お湯や炭酸はもちろん、紅茶やミルクなどで3~4倍に希釈してお楽しみください。柑橘やスパイスを配合し、ワイン、焼酎などのアルコールとの相性も抜群です。

牡蠣のオリーブオイル漬け レモン

(有) 沖元水産 (呉市)



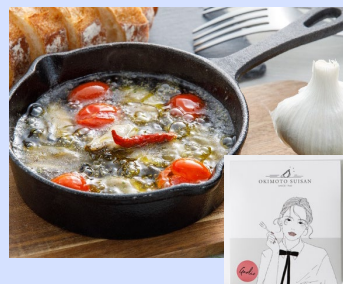
110g

1,080円(税込)

自社で育てた牡蠣だけを使用したオリーブオイル漬けです。手作業で一粒一粒厳選し、牡蠣の旨味を逃がさないよう清浄海水で丁寧に洗浄しています。常温でも、袋のままレンジや湯煎で温めても美味しく、レモンの爽やかな酸味と香りに生野菜を合わせれば、サラダがぐんと豪華になります。

牡蠣のオリーブオイル漬け ガーリック

(有) 沖元水産 (呉市)



110g

1,080円(税込)

自社で育て、旨味を逃がさないよう手作業で加工した牡蠣が80gたっぷり入っています。ガーリックチップが効いた大人の味と香りはワインやビールにピッタリ。そのままでも美味しく召し上がれますが、プチトマトやキノコといっしょにスキレットで温めれば、お洒落なアヒージョをお楽しみいただけます。

牡蠣のオリーブオイル漬け バジル

(有) 沖元水産 (呉市)



110g
1,080円 (税込)

自社で育てた牡蠣だけを使用し、牡蠣の旨味を逃がさないように手作業で丁寧に加工した自慢の一品です。豊かなバジルの香りにチーズの隠し味が効いていて、そのままでももちろん、旨みたっぷりのオイルごと細めのパスタに絡めるのがおすすめです。常温で保存ができます。

走島産味付のり

太進館 (福山市)



35g (6切18枚)
360円 (税込)

瀬戸内海のほぼ真ん中、備後灘に浮かぶ走島で、海苔の養殖と加工技術が海苔師に代々受け継がれてきました。わずかな生産量の1番摘み海苔の中から海苔師が厳選した海苔だけを使用し、漁師が営む民宿太進館の秘伝のタレで、すこしピリッと甘辛に味付けました。若葉のしゃくしゃくとした歯切れの良さと豊かな香りが特長です。

瀬戸内下蒲刈島姫ひじき胡麻醤油ドレッシング 島の屋 (呉市)



200ml
600円 (税込)

瀬戸内海・下蒲刈島近海の澄んだ海で育つ特産品の「姫ひじき」をふんだんに使用した、島の屋で人気No.1の和風ドレッシングです。サラダ・温野菜・冷奴・和え物・炒め物などに。アレンジの一例として、同量のマヨネーズを混ぜると豚しゃぶサラダなど、お肉にもよく合うドレッシングになります。

瀬戸内下蒲刈島みかんまるごとドレッシング 島の屋 (呉市)



200ml
600円 (税込)

下蒲刈島の農家が栽培する温州みかんを丸ごと使ったドレッシングです。栄養豊富な薄皮も丸ごと使用し、みかんジャムを製造する工程からひと手間加え、素材の酸味と甘みを活かしたバランスがよいやさしい味わいはお子さまにも人気があります。シンプルなグリーンサラダや蒸し鶏サラダなどにおすすめです。

クレンチソース

牡蠣とちりめんのオリーブオイル・ちりめんバーニャカウダ
(有) 松本商店 (呉市)



牡蠣とちりめんのオリーブオイル90g
ちりめんバーニャカウダ100g

各1,080円 (税込)

呉の海産物を使い呉の有名フレンチ店のシェフと開発しました。オリーブオイルは、ちりめんや広島海苔、牡蠣、いりこ等の天然素材を使ったザクザク食感が楽しく、パンやパスタ、生や焼いた魚、鶏肉に合います。バーニャカウダは、ちりめん、いりこを使用した瀬戸内版。野菜や焼魚、パスタにもおすすめです。

クレンチソース

広島産海苔のチーズフォンデュ・牡蠣フライのタルタルソース
(有) 松本商店 (呉市)



各100g
各1,080円 (税込)

呉の海産物を使い呉の有名フレンチ店のシェフと開発しました。チーズフォンデュは広島産海苔の豊潤な磯の香りが海の幸と好相性。パンやパスタ、焼魚や貝類の和え物に。タルタルソースは牡蠣フライがより美味しくなるよう、牡蠣を贅沢に使い、レモンの酸味を効かせました。魚のフライ、鶏肉や豚肉のソテーにも。

広島お好み焼きバーガー 広島牡蠣オコ (そば・うどん・カレーうどん・辛うどん)

ゴールズ(株) (呉市)



そば100g
うどん・カレーうどん・辛うどん各105g

各350円 (税込)

広島牡蠣のむき身が丸ごと入り牡蠣の出汁が効いた本格的なお好み焼を、袋のままレンジアップして手軽にハンバーガー感覚でお楽しみ頂けます。生地には大葉や生姜が入り、昆布と魚粉の出汁を効かせていますのでそのままお召し上がり頂けます。お好みでソースをかけてお楽しみ下さい。

無添加広島牡蠣めし茶漬け

(2種セット)

ゴールズ(株) (呉市)



・牡蠣めし茶漬け
・牡蠣めししぐれ茶漬け各1個入

800円 (税込)

広島産牡蠣を贅沢に炊きあげた牡蠣めしです。化学調味料無添加で、牡蠣本来のだし、旨味をお楽しみいただけます。醤油と本みりんのみで味付け、本わさびを添えています。冷凍のままお茶碗に入れレンジで簡単に本格茶漬けが出来上がります。