

☆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♪



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!



tau

「旨いにこだわり牡蠣一筋」 海の子 牡蠣のオイル漬け

(有)寺本水産 (江田島市)



120g
1,500円(税込)

清浄海域に認定され、潮の流れが速い奈佐美沖で育った生で食べられるワンランク上の牡蠣を、江田島産「安芸の島の実オリーブオイル」に漬けました。旨味が一番詰まった時期の大粒の牡蠣を、酒・醤油・塩のみで味付けしました。少し贅沢なお酒のあてに、旨味たっぷりのオイルごとパスタなどでお楽しみください。

濱水の 宮島ムールオリーブオイル漬

濱本水産(株) (廿日市市)



レモンアヒージョ スモークチーズコソッパ
各120g
各1,100円(税込)

広島湾ですくすくと育った、旬の時期のムール貝を加工し、オリーブオイル漬けにしました。鮮やかなオレンジ色が美しくプリッと肉厚で、ほのかな甘味と濃厚な旨味が特徴です。そのまま酒のお供に、パンにつけてパスタと和えても。3種類の味の食べ比べも、ぜひお試しください。

レモンジャム

(株)アケミ檸檬 (尾道市)



130g
950円(税込)

農業を使わず育てられた、丸ごと食べられる瀬戸内のレモンとキビ糖だけで作った、レモンを丸かじりするような感覚のジャムです。丁寧に時間をかけて苦味を取り除き、優しい甘みとほのかな苦味がスッと鼻に抜ける爽やかさが特徴です。パンやヨーグルトに添えたり、紅茶や炭酸などにかかしてお楽しみください。

瀬戸内レモンジュエリー

ハンドベル(株) (尾道市)



45g
788円(税込)

瀬戸田レモンを使用した、キラキラ輝くレモン調味料です。プチッと噛めば、爽やかなレモンの風味が弾けるように広がり、料理にトッピングすると、華やかさを演出します。アイスクリームなどスイーツや、サラダ、牡蠣料理、牛タンなどの様々な料理に、搾りたてのレモンのような爽快な味をお届けします。

ネーブルオレンジドライフルーツ

(株)尾道柿園 (尾道市)



55g
580円(税込)

瀬戸田町産のネーブルオレンジをスライスしてそのまま乾燥させました。甘味と酸味がギュッと濃縮された風味と味を堪能できます。そのままおやつとして召し上がるほか、紅茶や焼酎に入れたり、ヨーグルトやサラダのトッピングに、ドレッシングやお菓子作りにもお使いいただけます。

しまなみレモン

(株)樋口製菓 (尾道市)



16g×10袋
432円(税込)

日本一の生産量を誇る広島県産瀬戸内レモンで作った粉末飲料です。かんきつ類の栽培適地で生産されたレモンを丸ごとすりおろし、てんさい糖と合わせたすっきり爽やかな味わいは、ほっと一息つきたいときにぴったりです。冬はホットで、夏はアイスでお楽しみください。

寺岡家のたまごにかけるお醤油 海苔入り 寺岡有機醸造(株) (福山市)



150ml
327円 (税込)

黄色いラベルの「寺岡家のたまごにかけるお醤油」シリーズに、国産の焼き海苔を効かせた「トッピング要らず」のお醤油が仲間入りしました。豊かな海苔の風味が食欲をそそります。たまごかけご飯やたまご焼き等のたまご料理にはもちろん、とろろご飯、雑炊、焼きもち、チャーハンなど幅広くお試しください。

牛ガリガリペッパー わさび 福三(株) (広島市南区)



80g
432円 (税込)

牛の気管を食べやすく加工し、わさび風味に仕上げました。コリコリの食感が癖になり、お酒のつまみにぴったりです。広島市内の一部の地域でソウルフードとして愛されている味をぜひご賞味ください。レトルト食品で常温保管出来るので、お気軽にアウトドアにもお持ちいただけます。

牛ガリガリペッパー カレー 福三(株) (広島市南区)



80g
432円 (税込)

牛の気管を食べやすい大きさにカットして、スパイシーなカレー味に味付けしています。コリコリの食感が癖になり、お酒のつまみのほか、温かいご飯との相性も抜群です。広島市内の一部の地域でソウルフードとして愛されている味をぜひご賞味ください。常温保管出来るので、アウトドアのお供にも適します。

牛ガリガリペッパー ぶち辛 福三(株) (広島市南区)



80g
432円 (税込)

牛の気管を食べやすい大きさにカットして、激辛に味付けしています。食べた瞬間に「うま辛」が口に広がり、コリコリの食感が癖になる、お酒のつまみにぴったりな一品です。広島市内の一部の地域でソウルフードとして愛されている味をぜひご賞味ください。

手づくり串 がんすチーズ (株) 出野水産 (広島市西区)



1本 (60g)
220円 (税込)

片手で食べられる、食べきりサイズのおつまみ串です。広島名物がんすにチーズをトッピングしました。がんすとは、魚のすり身に玉ねぎやピリ辛唐辛子を混ぜ、パン粉をまぶして揚げたものです。小腹が空いたときのおやつや晩酌のおつまみに、旅のおともにもぴったりです。

手づくり串 お好み焼き (株) 出野水産 (広島市西区)



1本 (60g)
220円 (税込)

キャベツにいかげそ、ねぎや紅生姜に青のりといった、広島風お好み焼きの具材を白身魚に混ぜ込んで揚げた、片手で食べられる、食べきりサイズのおつまみ串です。小腹が空いたときのおやつや晩酌のおつまみに、手を汚さずに食べられるので、旅のおともにもぴったりです。

手づくり串 大葉チーズ (株) 出野水産 (広島市西区)



1本 (60g)
220円 (税込)

刻んだ大葉の爽やかさとチーズのまろやかさをお楽しみいただける、片手で食べられる、食べきりサイズのおつまみ串です。素材の旨みを大切に、手造りの味と天然素材にこだわって作っています。小腹が空いたときのおやつや晩酌のおつまみに、旅のおともにもぴったりです。

手づくり串 ねぎタコ (株) 出野水産 (広島市西区)



1本 (60g)
220円 (税込)

タコの歯ごたえのよさと、甘みのあるねぎの上品な香りのよさで、どの年代の方にも支持される味わいの、片手で食べられる、食べきりサイズのおつまみ串です。小腹が空いたときのおやつや晩酌のおつまみに、手を汚さずに食べられるので、旅のおともにもぴったりです。