

☆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♪



特選広島牡蠣黒餃子

(株)パブリック (広島市中区)



150g
880円(税込)

広島県の名産品、広島かきと広島レモンを使った餃子です。国産小麦と竹炭を使った真っ黒でもちもちの皮から濃厚な牡蠣の味と皮ごと使ったレモンの風味がジュワッと広がり、タレなしでも美味しく、1つでも十分に食べ応えがあります。シャンパン・ワインなどと共にお楽しみください。

牡蠣屋の女房が作った牡蠣のオイル漬け

(株)サンテクノス (呉市)



150g
1,620円(税込)

呉市音戸町の清浄海域で育てた生食用の牡蠣を、牡蠣屋の女房秘伝のレシピでオイル漬けにしました。牡蠣を生食感が残る程度に焼き加工し、独自の製法で生牡蠣のようなプリプリとした食感に仕上げました。にんにく・ローレル・木の芽が薫り、ワインなどのお酒によく合います。

稲田屋関東煮缶

(株)阿藻珍味 (福山市)



110g
594円(税込)

牛と豚のホルモンを秘伝の醤油と黒砂糖で甘辛く煮込んだ福山市民のソウルフードです。令和2年に惜しまれながら営業を終了した大衆食堂「稲田屋」の創業100年を超える老舗の味を継承して缶に詰めました。お酒のあてに、福山市民に長きにわたって愛された味をぜひお楽しみください。

広島菜カレー

(株)山豊 (広島市安佐南区)



1食
540円(税込)

日本三大漬菜の一つ「広島菜」を使用したスパイシーな本格カレーです。広島菜漬の刻みとペーストが、漬物ならではの旨味となって味に深みを出し、広島菜に合わせて調合したスパイスが豊かに香ります。地域が誇る伝統野菜の広島菜をぜひ本格カレーでご賞味ください。

プレミアムリッチアイミィトマトジュース

(有)グリーンファーム沖美 (江田島市)



180ml
864円(税込)

江田島の自社農園で減農薬で大切に育てたトマト「アイミィ」を完熟させて100%使用した無添加・無着色のジュースです。トマト本来の味を追求した「アイミィ」は酸味と甘みの絶妙なバランスが特長で、とろみの中にコクをしっかりと感じながらも後味がスッキリしたトマトジュースです。

パンのお供

(キャラメル&レモン・キャラメル&アーモンド)

よしの味噌(株) (呉市)



各125g
各540円(税込)

てん菜糖を煮つめたキャラメルソースに発酵食品(甘酒・みそ・醤油・塩麴)の旨味とコクを加えました。パンのほか、アイスクリームやパンケーキにも。広島産レモンを使った「キャラメル&レモン」はヨーグルトに、ローストしたアーモンドが香ばしい「キャラメル&アーモンド」はプリンにもよく合います。

ほぼ焼肉のたれ

ニューカーブ (豊田郡大崎上島町)



370g
1,300円 (税込)

大崎上島町の焼肉店ニューカーブが創業40周年を記念して特製のたれを商品化しました。味と国産材料にこだわり、地元で古くから愛されてきた醤油と味噌をベースに、自家栽培のにんにくと島の高級品の「みかん蜂蜜」を使った、手作りの辛口たれです。焼肉以外の料理にも使えることから「ほぼ」焼肉のたれと名付けました。

瀬戸のもち豚ポークジャーキー

日本畜産(株) (福山市)



40g
400円 (税込)

自社直営の牧場で大切に育てた「瀬戸のもち豚」の脂身の少ないモモ肉だけを使用したポークジャーキーです。醤油だけで味付けし1枚1枚手作業でじっくり乾燥させました。噛むほどにお肉の旨味が溢れ、お酒のおつまみにはもちろん、合成保存料、防腐剤、着色料は使用していませんので、お子様のおやつにも最適です。

芸北高原豚ジューシージャーキー

石橋ファーム (山県郡北広島町)



30g/100g
500円/1,200円 (税込)

自然豊かな北広島町で35年養豚を営む石橋ファームが、自家配合の良質な飼料で育てたブランド豚「芸北高原豚」を使用したこだわりのジャーキーです。芸北高原豚ならではの脂身の旨味を活かし、肉汁が溢れるほどジューシーでやわらかく仕上がりました。お酒がすすむ味わいです。

そうだお肉にしよう

(有)seeds (広島市安佐南区)



120ml
669円 (税込)

広島市内の人気店「てっばんや夢希」のオリジナルソースをオーナーシェフ全面監修のもと完全再現しました。広島産レモン果肉など厳選した原料を手作業で丁寧に加工しています。オリジナルブレンドの山椒がアクセントとなり、焼肉、ステーキ、ローストビーフ等の肉料理に相性抜群です。

瀬戸内サイダー(しょうが味・れもん味)

桜南食品(株) (三原市)



各200ml
各280円 (税込)

ひやしあめ屋さんが作るサイダー。「しょうが味」はビートグラニュー糖(北海道産)と黒糖(沖縄県産)をベースに、国産の生姜や米酢を効かせ、「れもん味」は瀬戸内産れもん果汁入り。いずれも保存料・香料無添加にこだわり、すっきり爽やかな味わい。飲みきりサイズの炭酸飲料です。

クラフトジンジャーシロップ

イトク食品(株) (尾道市)



200ml
1,620円 (税込)

瀬戸内レモン、ビートグラニュー糖を使った本格派ジンジャーシロップです。添加物は不使用、国産原料にこだわりました。生姜は生姜絞り汁と自社独自の蒸し生姜抽出液を使用し、初めにさわやかな生姜の香りを、後から蒸し生姜の辛さを感じられます。炭酸、紅茶、お酒やお湯で割ったり、アイスなどにかけてお召し上がり下さい。

クラフトジンジャーコーラ

イトク食品(株) (尾道市)



200ml
1,620円 (税込)

生姜を使ったクラフトコーラシロップです。身体を温める原材料にこだわり、生姜とシナモン、クローブ、カルダモン、バニラビーンズ、レモン果汁とライムジュースなど9種類を配合し、スッキリとした喉越しと爽やかな味わいに仕上げました。炭酸以外にも赤ワイン、紅茶、ヨーグルトがおすすです。

クラフトジンジャーチャイ

イトク食品(株) (尾道市)



200ml
1,620円 (税込)

生姜製品を作り続けたメーカーが作ったクラフトチャイシロップです。温かい牛乳で割るだけでスパイスが香る濃厚なチャイをお楽しみいただけます。紅茶の茶葉にビートグラニュー糖を加えて煮出しました。牛乳のほか、豆乳やルイボスティで割ったり、パンケーキにも合いますのでぜひお試しください。