

# ☆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♪



## 瀬戸田はっさく

三原農業協同組合 せとだ直販センター（尾道市）



420g  
1,420円(税込)

尾道市瀬戸田町産はっさくのシロップ漬けです。果実は皮を剥いてあるので、そのまま召し上がったり、ヨーグルトやアイスのトッピングにも。シロップには果実をまるごと使用し、はっさくの風味と苦味を味わえます。水やお湯で3～4倍に薄めたり、炭酸水やお酒で割るなど、お好みのアレンジをお楽しみください。

## 怪獣レモン玉ねぎドレッシング

(株)瀬戸内百姓（尾道市）



200ml  
832円(税込)

尾道市瀬戸田町産「怪獣レモン」と淡路島産玉ねぎを使用した保存料着色料不使用のドレッシングです。「怪獣レモン」とは、一般的なレモンより大きくてゴツゴツした外見から名付けられた、甘みがあってエグミの少ないレモンです。サラダのほか唐揚げや牛たたきなどの肉料理にもよく合います。

## 愚直たれ

(株) Tomotasu（呉市）



150g  
540円(税込)

海上自衛隊呉地方総監部認定のカレー味のたれ調味料で、呉のご当地バーガー「呉海自がんすバーガー」にも使用されています。まろやかなカレー味に後からくる辛さが特長です。ポテトや唐揚げなどの揚げ物、焼肉、焼そば、お好み焼など、1本で料理のアレンジが簡単にできる万能調味料で、BBQでも大活躍します。

## 広島かきちょっと干し

(有)ふくびし（広島市西区）



40g  
550円(税込)

広島湾江田島近海でとれた品質のよい牡蠣を味付けして干しました。長年牡蠣を加工してきた技術で、表面はしまった感じで歯ごたえのある旨さがあり、中は柔らかい食感が味わえるように、丁寧に仕上げられています。ビールや日本酒、ウイスキーのおともに、おかずの一品としてぜひお楽しみください。

## 安芸の菊芋 きくいもパウダー

(有)オイスターマンズフーズ（広島市東区）



50g  
734円(税込)

広島県で収穫された「菊芋」のみを使用し、溶けやすく食べやすい粉末に加工しました。菊芋は、糖の吸収を抑制し血糖値の上昇を抑えるといわれる「イヌリン」の含有量が多い野菜とされており、食物繊維も豊富です。お茶などの飲み物や、みそ汁、カレーなど汁気のある料理に溶かしたり、ドレッシングとも好相性です。

## わにサブレ

フジタフーズ（三次市）



6枚入  
1,296円(税込)

サメ軟骨粉が入ったサブレです。「わに」とは「サメ」のことで、三次市のある広島県東北部には、古語の「わに」という呼び方が、わにの食文化と共に方言として残っています。地域に残る伝統食文化を知っていただくきっかけになればと、国産原材料にこだわり一つ一つ手作りで愛らしいサメ型に焼き上げました。

## くわいチップス 藻塩味

(株)宮地 (福山市)



30g  
734円 (税込)

福山市の特産品で、自社農園で育てた「くわい」を植物油で揚げたチップスです。化学調味料を使用せず、海人の藻塩のみで味付けした素材の旨味とほどよい塩味は、おやつやおつまみにピッタリです。品質にこだわり、くわいの生産から、加工、包装まですべて自社で行っています。

## 塩どら

(有)大國堂 (庄原市)



1個  
190円 (税込)

海人の藻塩と栗入りのつぶあんを、1枚ずつ丁寧にふっくらと焼きあげた生地で包みました。藻塩を使うことにより、糖度を控えても甘みが引き出されて、あっさりした味わいに仕上がりました。デザートやお茶うけに、ちょっとした手土産にもぜひお使いください。

## 薫るイリ子さんとアーモンド君

(株)まるじょう (尾道市)



35g  
378円 (税込)

鯉節を製造している当社の「薫<sup>いり</sup>し」の技術を活かした燻製おつまみで、薫香と旨味をお楽しみいただけます。片口いわしとアーモンドの素材の味を大切にするため、食塩等の調味料は一切使用していません。お子様のおやつに、小腹がすいたとき、燻製が効いているので、ビールにもよく合います。

## 薫るイリ子さんとピスタチオ君

(株)まるじょう (尾道市)



33g  
378円 (税込)

鯉節を製造している当社の「薫<sup>いり</sup>し」の技術を活かした燻製おつまみで、薫香と旨味をお楽しみいただけます。片口いわしとピスタチオの素材の味を大切にするため、食塩等の調味料は一切使用していません。お子様のおやつに、小腹がすいたとき、燻製が効いているので、ビールにもよく合います。

## 西条柿の酢

(株)尾道柿園 (尾道市)



500ml  
1,728円 (税込)

尾道市の山間部で育った完熟した柿の実を、水も添加物も一切加えず、柿の表面に付いている天然の酢酸菌だけで自然発酵させて作ったお酢です。西条柿の酢は、豊かな香りとフルーティで上品な酸味が特長です。そのまま飲むほか、水やお好みの飲み物で割ったり、料理にもお使いいただけます。

## 上丸柿の酢

(株)尾道柿園 (尾道市)



500ml  
1,728円 (税込)

尾道市の山間部で育ち完熟した柿の実を、水も添加物も加えず、柿の表面に付いている天然の酢酸菌だけで自然発酵させたお酢です。当園がある御調町を代表する上丸柿の酢は、少し甘味を感じる飲みやすさが特長です。そのまま飲むほか、水やお好みの飲み物で割ったり、料理にもお使いいただけます。

### ◆「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♪

