

☆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♪



かきのオリーブオイル漬け

(バーニャカウダ)

折出海産 (安芸郡坂町)



110g

1,250円 (税込)

2月～3月に採れる味がよく身が大きい牡蠣をすりつぶし、オリーブオイルベースの特製ソースと合わせました。使用する牡蠣は、広島湾で採取された種を自社で育成し、元料理人である代表者自らが選別した品質の良い牡蠣です。パンや野菜との相性がとても良く、ドレッシングとしてもお使いいただけます。

かきのオリーブオイル漬け

(炙り・アヒージョ・スモークチーズ)

折出海産 (安芸郡坂町)



各120g

各1,250円 (税込)

自社で育成し選別した品質のよい牡蠣を2度炙り、オリーブオイルに漬けました。2月～3月に採れる味がよく身が大きい牡蠣を、いつでもお楽しみいただけます。クセを抑えて食べやすい味わいの「炙り」、お洒落な味わいの「アヒージョ」、炙ったチーズを加えてより香ばしい「スモークチーズ」の3種です。

倉橋産ちりめん

宮原水産 (呉市)



80g

540円 (税込)

倉橋島の沖合で漁獲したばかりの「ちりめん」と呼ばれる片ロイワシの小さな稚魚を、自社の加工場ですぐに茹であげ、乾燥しました。添加物・着色料は一切使用せず、水と塩にこだわり、活水器を通した水と蒲刈の藻塩を使用し、塩分控えめ、ソフトで旨みのあるちりめん仕上げました。

倉橋産かえり

宮原水産 (呉市)



150g

540円 (税込)

倉橋島の沖合で漁獲したばかりの「かえり」を、自社の加工場で活水器を通した水ですぐに茹であげ、乾燥しました。「かえり」は「ちりめん」より大きく「いりこ」より小さい片ロイワシの稚魚で、骨っぽさや苦味が少なく、まるごと食べることができます。

マルシマ 味わいかつお

(株)純正食品マルシマ (尾道市)



30g

397円 (税込)

脂質が多く旨味のある上質な国産の鰹を新でじっくり燻し、杉桶で熟成させた有機醤油のタレに漬け込んだ鰹節です。添加物不使用で、少し厚めに削っており、生ハムのような食感が味わえます。お子様のおやつやお酒のおつまみ、サンドイッチやおにぎりの具材に、サラダ、炒飯、コロッケなどの料理にもお使い下さい。

牛やおぎも甘辛煮込み

福三(株) (広島市南区)



広島名物「牛やおぎも」
牛のやわらかい肝をじっくり甘辛く煮込んで味付けしています。
お酒のおつまみや、ごはんのお供におすすめです!!

150g

432円 (税込)

国産牛の牛肺を独自の 방법으로丁寧に処理を行い、臭みを取り除いて甘辛く煮込みました。やおぎもは、広島弁で「やおい(柔らかい)肝」の意味で、食感がとても良く、お酒やご飯のお供にぴったりです。地元のスーパーなどでは冷蔵の惣菜として定番ですが、こちらの商品はレトルト加工で常温保存ができ、お手軽です。

炊き込みご飯の素（穴子釜めしの素）

（株）酔心（広島市中区）



470g（2合用）
2,500円（税込）

広島郷土料理専門店「酔心」自慢の本格釜飯がご自宅で手軽に味わえる釜めしの素です。厳選した肉厚でボリュームのある国産穴子を一度焼き上げて美味しさを閉じ込め、こだわりの出汁には宗田鯉節と煮干しいわしを使用しています。お米と一緒に炊き上げるだけでお店の味をご堪能いただけます。

炊き込みご飯の素（鯛釜めしの素）

（株）酔心（広島市中区）



550g（2合用）
2,500円（税込）

広島郷土料理専門店「酔心」自慢の本格釜飯がご自宅で手軽に味わえる釜めしの素です。愛媛県産の真鯛を使用し、真鯛の食感、香りを損なうことなく脂がのった旨味をスープに凝縮しました。身はゴロっとした大きさに食べ応えがあり、こだわりの塩加減で旨味が引き出され、お出汁との調和が絶妙です。

皮なしイカリ豆（塩味）

（株）ミツヤ（広島市安佐北区）



95g
186円（税込）

イカリ豆は、そら豆を油で揚げた豆菓子で、西日本では、おやつ、おつまみとして人気があります。皮付きタイプが定番ですが、こちらは食べやすい皮なしタイプです。瀬戸内の花藻塩が、独自の低温フライ製法によるサクッとソフトな食感をさらに引き立てます。

オリーブ茶プレミアム

（株）フーズパートナー（江田島市）



2g×10包
972円（税込）

瀬戸内海の潮風と太陽の恵みを受けて育った江田島産オリーブの若葉を太陽の下で乾燥し、丁寧に手揉みして焙煎しました。ポリフェノールを含む葉の旨味が凝縮した爽やかな味のお茶を手軽に楽しめるティーバッグです。ノンカフェインですのでお休み前にもお楽しみいただけます。

甘夏みかんピール

（株）フーズパートナー（江田島市）



100g
648円（税込）

瀬戸内産の甘夏みかんを旬の時期に収穫し、すべて手作業で作ったピールです。甘さ控えめで、甘夏みかん特有の苦さを抑えているのが特長です。おやつとして召し上がるほか、お酒との相性も抜群で、おつまみにもぴったりです。手作りのお菓子の材料としても、ぜひお使いください。

比治山ショコラ

（有）三河屋（広島市南区）



1個 **250円**（税込）
4個入箱 **1,200円**（税込）

広島市内の桜の名所、比治山のそばに長く本店を構える御菓子処で人気の焼菓子です。生地は地元広島の新鮮な卵とフランス産のカカオパウダーを使用してしっとりと焼き上げ、チョコレートで艶やかに仕上げました。ラム酒の芳醇な香りが特長です。夏場は冷やすとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

◆「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♪

