

令和4年.10月版

☆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♪



今月のお宝は『三次特集』!



中国地方のほぼ中央、広島県北部エリアに位置する三次市は城下町や宿場町としてにぎわった歴史深いまちです。豊かな水と穏やかな気候に恵まれ、農畜産業も盛んに行われています。今月はそんな三次市の商品をとりそろえました。



瑞冠 クローバー12%純米吟醸原酒 山岡酒造(株)



720ml
1,595円 (税込)

原料米に広島県産「新千本」を100%使用した純米吟醸原酒です。割水をしていない原酒ですが、アルコール度数がワイン並みの12%と低めです。ほんのりと甘味が広がり軽快でさわやかなお酒ですので、お酒をあまり飲めない方にもお勧めします。

美和桜 純米大吟醸 美和桜酒造(有)



720ml
2,200円 (税込)

澄んだ空気と清らかな水に恵まれた三和町で収穫される酒米「八反」を丹念に磨き上げ、手間を惜みずしっかりとした麴を造り、低温でゆっくりと発酵させた純米大吟醸です。気品ある香り、ふくらみのある旨味とのバランスが取れたお酒です。

どぶろく しろいホタル (同)あおが



300ml
680円 (税込)

「山紫水明の郷・三次どぶろく特区」の認定を受け、ホタルが棲む豊かな自然が残る青河町の自社で生産したコシヒカリと麹菌を原材料に作ったどぶろくです。米の素材を生かして、まろやかで飲みごたえがあるのが特長です。

たべる あまざけ (同)あおが



200ml
350円 (税込)

豊かな自然が残る青河町の自社で生産したコシヒカリと麹菌、三次市産のすだち果汁を使った、すっきりした後味の食べる甘酒です。そのまま召し上がるほかに、ヨーグルトに混ぜたり、サラダなどの料理にもアレンジしていただけます。

ネギ辣油

AgreLoreLab. (アグリローラボ)



65g
680円 (税込)

自社栽培の白葱が原材料のネギ油をベースに、数種類の唐辛子やスパイスをブレンドして作りました。パンチの効いた辛さと、風味・コク・旨味を強く感じる「旨辛い」辣油です。お好み焼きや牡蠣など、広島を代表する食べ物との相性も抜群です。

ホテルドレッシング (株)なちゅbio



120ml
475円 (税込)

ホテルで修行したシェフが考案したドレッシングです。三次市産の玉ねぎを使用した醤油ベースの万能ドレッシングで、サラダはもちろんのこと、お肉やお魚にも良く合い、マリネ、カルパッチョなどにお使いいただけます。

くだもの農園の さくらんぼチャツネ・すももチャツネ・ももチャツネ 川西地区果実共同加工(株)



各130g
各648円 (税込)

自社農園の果物を主原料に、玉ねぎ、粗糖、赤酢、それぞれの果物に合った香辛料などと煮込んだ調味料です。さくらんぼは鶏肉、すももは豚肉、ももは海老と相性がよく、パッケージにて、おすすめのリシピをご紹介します。

おなかにやさしい牛乳

あせひら乳業(株)



200ml
302円(税込)

β-カゼインA2A2遺伝子を持つ牛乳の搾りたての生乳を使用し、牧場の真横にある工場で作った牛乳です。こだわりの製法により、自然の状態に近い風味が楽しめます。静置しておくことで脂肪分が浮かび、上にクリーム層ができるのも特徴です。

ピュアヨーグルトM(プレーン・果糖)

あせひら乳業(株)



各100g
各281円(税込)

搾りたての生乳を使用し、乳酸菌、熟成時間、製法にこだわった、1個あたりに乳酸菌が1千億個以上入ったヨーグルトです。生乳本来の味と爽やかな酸味、上面にできるクリーム層をお楽しみ下さい。砂糖不使用のプレーンと自然な甘みの純果糖入りの2種。

黄金のプリン

あせひら乳業(株)



80g
410円(税込)

敷地内にある牧場で搾った牛乳と、隣町の養鶏場から届く卵を使用し、3層に仕上げたなめらかなカスタードプリンです。1層目は濃厚クリーム層、2層目は少しあっさりミルク層、3層目はほろにがカラメル層と食べるごとに味の変化を楽しめます。

三次 君田のもち麦 麦香

(同)安田農産



300g
486円(税込)

君田町は雄大な渓谷を有する、古くから米などの栽培が盛んな自然の恵みが豊かな土地です。その君田で育ったもち麦「麦香」は、食物繊維(βグルカン)を豊富に含み、不足しがちな食物繊維を気軽に美味しく摂りたい方にぴったりの食材です。

恋 虫

泉屋(株)



1個
194円(税込)

三次市産の新鮮な卵をふだんに使って焼いたカスタードに、瀬戸内レモンを使ったクリームをはさみました。レモンの爽やかな味わいと、「海人の藻塩」が味のアクセントになっています。ふわふわでやさしい食感をお楽しみください。

チーズ饅頭

泉屋(株)



1個
216円(税込)

三次市産の新鮮な卵と熟成チーズを使用した新感覚の饅頭です。三次市三良坂にあるチーズ工房「三良坂フロマージュ」のナチュラルチーズを使用しています。チーズと饅頭の美味しいコラボレーションをぜひご賞味ください。

酒けーき

菓子舗 参彩堂



1本
1,080円(税込)

三次市の地酒「美和桜」をふだんに使い、味も香りも余すことなく味わっていただけるパウンドケーキになっています。
※アルコール度数1.4%未満含有

ほうじ茶シロップ うらら

Teto teto



150ml
1,200円(税込)

三次市川西地区の貞野製茶園の「やぶきた」という品種の茶葉を100%使用し、きび砂糖を加え煮詰めたシロップです。牛乳や豆乳で6~8倍に割るだけでほうじ茶ラテが手軽に楽しめます。お菓子作りの材料にもおすすめです。

はぶ草茶

Teto teto



30g
500円(税込)

はぶ草茶は三次市川西地区に伝わる伝統茶です。休耕田を活用して栽培し、栽培期間中は農薬を一切使用していません。収穫後は天日で乾燥し、鉄窯で蒸しながら手煎りで仕上げます。香ばしさとほんのりとした甘みを感じられるお茶です。

◆「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♪