

☆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♪

◆TAUオンラインストアでも各商品をお取り扱いしています◆

藻塩鍋の素

(株)ますやみそ (呉市)



160g (3~4人前)
322円 (税込)

しじみの旨味がぎゅっと詰まった藻塩鍋の素です。具材は豚肉、きのこ、レタスまたはキャベツがおすすめです。最後のめは、ラーメンや雑炊で、しじみ2,000個分のオルニチンが溶け込んだスープの旨味をお楽しみください。

広島のお宝 香味塩

ヒロ商店 (広島市中区)



125g
580円 (税込)

広島市内の老舗ラーメン店に伝わる配合で、広島県産レモンや数種類の香辛料をブレンドした香味塩です。お肉や魚介類の下味つけ、チャーハン・スープ・炒め物・アヒージョなどの調味料として、食卓で唐揚げや天ぷらのつけ塩としてなど、様々な料理でお試してください。

発見！
今月のお宝
見んさい！ 食べんさい！ 飲みなさい！
Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



オリーブ塩漬け

(株)フーズパートナー (江田島市)



100g
756円 (税込)

瀬戸内海に浮かぶ江田島で、自然の恵みが育んだオリーブを、摘んだばかりの新鮮なうちに塩水に漬け込みました。原材料は、オリーブオイルの国際的コンクールで入賞した実績があるオリーブと塩のみです。希少な国産のオリーブをぜひご賞味ください。

青パパイヤとレモンのフルーツバター

もちだ農園 (世羅郡世羅町)



190g
2,200円 (税込)

自然豊かな世羅町の自社農園で、農薬や肥料を使わずに育てた「酵素の王様」とも呼ばれる青パパイヤを使ったフルーツバターです。バターのコクに瀬戸内・佐木島産レモンの酸味が加わり後味のすっきりした爽やかな味わいです。トーストやクラッカーにのせるほか、鶏肉など肉料理のソースとしてもおすすめです。

ミカタゴハン ライトヌードル 酸辣湯味

サンラータン
寿マナック(株) (広島市佐伯区)



こんにゃくを使用した低糖質・低カロリーのヌードルです。付属のカップに入れてレンジで温めるだけでいつでも食べられます。動物性原材料を使わず酸味を利かせて大人の味に仕上げた酸辣湯味は、香辛料にこだわった豊かな香りと酸味がクセになるおいしさです。

1食

300円 (税込)

ミカタゴハン ライトヌードル 担々味

寿マナック(株) (広島市佐伯区)



こんにゃくを使用した低糖質・低カロリーのヌードルです。付属のカップに入れてレンジで温めるだけでいつでも食べられます。動物性原材料を使わずピリッと辛い大人の味に仕上げた担々味は、こだわりの味噌の豊かな香りと旨味がクセになるおいしさです。

1食

300円 (税込)

福山紅茶 (5種類セット)

紅茶専門店&菓子工房 パディントン (福山市)



農薬・化学肥料不使用の世羅町産の茶葉に、福山市産のハーブや福山市内海町産の柑橘をブレンドした和紅茶のティーバッグです。

「薔薇」「ベルガモット」「檸檬」「蜜柑」「マルベリーミント」の5つの香りは、すべて香料を使用していない天然の香りをお楽しみいただけます。

5種×1パック

3200円 (税込)

味醂けーき

みりん
(有)入江豊三郎本店 (福山市)



仕込みに水を使わず、味醂シロップで練ったカステラ生地、仕上げに何度も塗り重ねた本味醂がじゅわりとしたたる、大人向けのケーキです。ざらめ糖のザクザク食感も楽しめます。アルコール分を含みますので、お子様やお酒を控えている方、運転する方はご遠慮ください。

1個 200円 (税込)

5個入箱 1,000円 (税込)

酒蔵通りの甘酒たると

(株)mike (東広島市)



日本三大酒処といわれる東広島市西条で作られる二種類の甘酒を使った焼タルトです。米麴の甘酒からは爽やかな甘味を、酒粕の甘酒からは芳醇な香りを引き出しています。アルコール分0%なので、お子様やお酒を控えている方にもお召し上がりいただけます。

1個 310円 (税込)

5個入箱 1,650円 (税込)

酒蔵通りの日本酒ケーキ

(株)mike (東広島市)



酒処・東広島市西条の日本酒・酒粕を使い、日本酒の香り、旨味を楽しめる焼菓子です。細かくした酒粕を生地に練り合わせ、日本酒を加えじっくりと焼き上げることで旨味を引き出しました。日本酒の旨味が引き立つ素材を二つの蔵元から調達しています。アルコール分0%です。

1個 280円 (税込)

5個入箱 1,490円 (税込)

広島もみじコオロギかち割り飴

(株) ACORN徳の風プロジェクト (廿日市市)



今、話題の昆虫食です。SDGsの取り組みとして自社で徹底管理のもとで育てた「広島もみじコオロギ」の飴です。焙煎した米ぬかを乾燥剤のかわりに使用しました。そのまま召し上がっても差し支えありません。体に必要な栄養素を簡単に摂取することができます。

70g

1,350円 (税込)

食べる宝石スィーツプレスパフェサンド® ビジュアルパフェ (広島市南区)



宝石店が直営するパフェ専門店が、世界に一つしかない専用器具を使って焼いた焼菓子です。ダイヤモンド型のクッキー生地は、広島県産のはちみつを練り込んでいます。中にサンドするバタークリームは、誕生石にちなんだ12種類の味のバリエーションをお楽しみいただけます。

1個 292円 (税込)

6個入箱 1,944円 (税込)