

☆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♪



広島風お好み焼き

おこのみ焼き^{ヤサワ}830 (広島市安佐南区)



1枚
830円 (税込)

通信販売専門店の冷凍お好み焼きです。本場広島の味を県内外のお客様にいつでも美味しく召し上がっていただけるよう、鉄板で一枚一枚丁寧に手焼きし、焼き立てを急速冷凍しています。味はもちろん、キャベツがたっぷり入ったボリューム感が自慢の一品です。

レモン香る瀬戸内ブイヤベース

よしの味噌(株) (呉市)



180g (3~4人前)
594円 (税込)

瀬戸内産のレモンと糀を使ったソースにトマトペースト、香味野菜、サフランを加えた発酵美味スープの素です。海鮮素材の旨味を引き出す爽やかな味わいは、季節を問わずお楽しみいただけます。お好みの魚介と野菜で簡単にできるので、ワインのお供にいかがでしょうか。

チキンチップス

(プレーン・ガーリック)

巴屋清信(有) (広島市中区)



各50g
各864円 (税込)

独自製法「しぼり焼」で広島県産鶏むね肉をバイクドチップスにしました。揚げていないので、油を控えている方におすすめです。ほどよい厚みのパリパリとした食感で、手軽にタンパク質を摂取でき、おやつやビールのお供に、砕いてカレーやサラダのトッピングにもおすすめです。

大野あさり

濱本水産(株) (廿日市市)



180g
598円 (税込)

安芸の宮島と対岸の大野瀬戸の流れの中で育まれた粒よりのあさは「大野あさり」と呼ばれ、古くから地元で愛されてきました。大野あさは丁寧に一粒一粒手掘りするため、砂噛みが少なくプリプリで濃厚な旨味が特徴です。旬の時期のあさと濃厚な出汁をスチーム凍結しておりますので、是非この機会にご賞味下さい。

けらし 花良治胡椒

里信農園 (呉市)



50g
486円 (税込)

花良治みかんは、栽培が難しく生産量が少ない「幻のみかん」と呼ばれ、独自の強い香りが特長です。その花良治みかんを使った本品は、ピリ辛で爽やかな香りで鍋料理や肉料理を引き立てます。また、柚子胡椒とは一味ちがう香り高い風味は、いぶしたスモークチーズなどにもよく合います。

ニンジャパンチ (山椒胡椒)

TonyFarm(トニーファーム) (尾道市)



40g
1,620円 (税込)

生の山椒の実を青唐辛子と天然塩とともに漬け込んだ、シビレを楽しむ新感覚の刺激系調味料です。使用している朝倉山椒は、粒が大きく爽快な香りが特徴です。魚料理やステーキ、麺類の薬味、炒め物や煮物の隠し味など様々な料理でお試してください。炊きたてのご飯との相性も抜群です。

こいカル

広島魚市場(株) (広島市西区)



30g

278円 (税込)

広島県産「こいわし(いりこ)」を使用した、ちょっとピリ辛なスナック菓子で、「こいカル」の「こい」は「こいわし」のことです。食品ロス削減を目指し、大小様々なサイズを積極的に使用しています。おやつ、おつまみのほか、お好み焼き、焼きそばの具材としてもお使いください。

とも 鰯の浦 鯛うどん

特定非営利活動法人ウィズ(福山市)



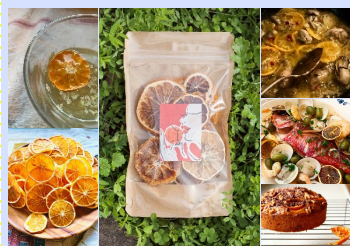
2食(麺・スープ・鯛フレーク)

648円 (税込)

鰯の浦は、江戸時代より鯛網漁が盛んな港町です。鯛うどんは、名産品の鯛の旨味に、同じく江戸時代より当地に伝わる薬味酒の「保名酒」のコクが加わった味わい深いスープが自慢で、付属の鯛フレークを加えると風味が一層引き立ちます。日持ちがするので贈答品や保存食にも適しています。

ドライシトラス

TonyFarm(トニーファーム) (尾道市)



35g

1,404円 (税込)

瀬戸内海に浮かぶ生口島にある自社農園で育てた八朔、みかん、レモン、ネーブルなどの柑橘を手切りし、低温でゆっくり乾燥しました。農薬、除草剤、肥料を使わず栽培しているので、皮まで安心して召し上がりいただけます。お菓子や料理の材料としてもお使いいただけます。

しまなみシュトーレン2022

かぎしっぽ(尾道市)



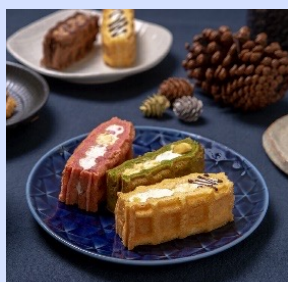
1本

3,000円 (税込)

しまなみの島々で収穫される「おのみち潮風生姜」「無花果」「グリーンレモン」を使用した当店オリジナルのシュトーレンです。それぞれ旬の時期に収穫し、加工したものを使っています。クリスマスに向けて少しずつ、珈琲・紅茶・緑茶とともに楽しみください。

kunugiワッフル

櫟 kunugi (広島市西区)



ダブルチョコ
抹茶マロン
いちご練乳
各1個
216円 / 183円 (税込)

広島県産の卵と米粉を使用してふんわり焼き上げた生地、各種クリームをサンドした手のひらサイズの手作りワッフルです。20種類以上あるフレーバーの中から特に人気の5種類をセレクトしました。お好みを選ぶ楽しさがあり、ご家庭でも、手土産としても好評いただいております。

朝のアップルホットジンジャー

(株)純正食品マルシマ(尾道市)



12g×3

356円 (税込)

国産の有機栽培生姜を皮ごとすりおろし、広島県高野町産のりんごの粉末、有機シナモン粉末、節蓮根粉末を加えました。甘味には粗糖や有機黒糖を使用し、昔ながらの「直火釜」で炊いたコクが特長です。朝の目覚めの一杯に、りんごのほのかな風味と生姜の辛みのハーモニーをお楽しみください。

昼のレモン&ジンジャーチャイ

(株)純正食品マルシマ(尾道市)



12g×3

356円 (税込)

国産の有機栽培生姜を皮ごとすりおろし、有機シナモン粉末、紅茶粉末、広島県産レモン粉末などを加えました。甘味には粗糖や有機黒糖を使用し、3種の本格スパイスとレモンの風味がミルクによく合います。日中のホッと一息つきたいときに、ジンジャーチャイはいかがでしょう。

夜のハーバルホットジンジャー

(株)純正食品マルシマ(尾道市)



11g×3

356円 (税込)

国産の有機栽培生姜を皮ごとすりおろし、カモミール粉末やローズヒップパウダー、広島県産ラベンダー、広島県産レモン粉末、国産花梨粉末などを加えました。甘味には粗糖や広島県産はちみつを使用しています。一日の終わりに果実とハーブのフルーティーでフローラルな香りをお楽しみください。