

☆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♪



御幸のお好み焼(広島風肉玉そば)

(有)御幸(竹原市)



1枚(520g)
1,600円(税込)

300℃を超える鉄板で一枚一枚旨味を封じ込めて焼いたお好み焼を瞬間冷凍し、真空包装しています。香りの良い国産豚肉とキャベツの甘みがそばに絡み、秘伝の生地と新鮮な卵で優しく包んだ、創業当時から変わらぬ味です。電子レンジで温めるだけで、お店で食べるふんわり焼きたての味をお楽しみいただけます。

尾道てっぱんの道〜はっさく紀行〜

(有)金萬堂本舗(尾道市)



9個入
918円(税込)

広島県尾道市産の「はっさく」のビューレを使った餡をケーキ生地で包み、アルミホイルで巻いて鉄板の上で焼き上げた、包み焼きケーキです。尾道市の島々は温暖な気候で柑橘類の栽培が盛んです。中でも因島は「はっさく」発祥の地として知られています。

音戸ちりめんと小松菜の餃子

井辻食産(株)(広島市安佐南区)



18個入
780円(税込)

呉市の音戸海域で水揚げされたちりめんと、広島市産の小松菜を使用し、餃子皮メーカーの自社直営店「餃子家龍」が手がけた冷凍餃子です。ちりめんの歯ごたえと小松菜のシャキシャキした食感が楽しく、酒の肴にも、ごはんのおかずにもぴったりです。広島海と大地の恵みを餃子でお楽しみください。

せんじがら 豚肉味噌

サンゼフーズ(株)(広島市佐伯区)



100g
864円(税込)

広島島の珍味「せんじがら」を刻んで味噌と合わせた、広島の新しいご飯のおともです。「せんじがら」は、戦後に広島で作り始められ、精肉の際に出るホルモン＝「がら」を煎じて作ることから「せんじがら」と呼ばれ、地元の人達の間で親しまれました。きゅうりや豆腐などに添えて、晩酌のおともにもおすすめです。

安芸太田町産ゆずとたまねぎの

あわのポン酢【とれたて】

淡野製作所(株)(山県郡安芸太田町)



150ml 680円(税込)
300ml 980円(税込)

安芸太田町産の柚子を皮ごと丸搾りし、すりおろした玉ねぎを加えたポン酢です。森林が多く、水や空気がきれいな安芸太田町で育った風味が強い柚子を使い、収穫から瓶詰めまで手作業で行っています。【とれたて】は、果皮が色付き甘みがのる11月～1月に収穫したとれたての柚子で作った、期間限定商品です。

グルメさんのこだわりのぽん酢

センナリ(株)(広島市安佐北区)



180ml
540円(税込)

広島県産の米で作った純米酢をベースに、厳選した広島県産柚子の果汁、広島県で製造された醤油を使用し、厚削りの鰹節を1枚そのまま加えた「だしほん酢」です。素材にこだわり、添加物は使用せずに作りました。豆腐やサラダ、鍋料理に使えば、いつもの料理が少し贅沢な味に仕上がります。

料理上手のこだわりの万能酢

センナリ(株) (広島市安佐北区)



180ml
464円(税込)

昆布1枚がそのまま入った旨味が豊かな万能酢です。広島県産の米を使い、静置発酵法という昔ながらの製法でゆっくり時間をかけて作った、天然水仕込みのこだわりの純米酢を使い、添加物は使用せずに作りました。白菜や大根などの野菜を切って漬けるだけで、簡単に1品出来上がります。

ゆず味家 柚子こしょう

(有)倉島屋 (広島市中区)



70g
1,200円(税込)

安芸太田町産の柚子皮、庄原市東城町産の唐辛子、藻塩は蒲刈の「海人の藻塩」と、材料は全て広島県産の生産物を厳選して使用し、保存料不使用にこだわって作った柚子こしょうです。万能調味料として、肉や野菜、味噌汁、おでんなど、様々な料理にお使いいただけます。

万能だし藻塩

蒲刈物産(株) (呉市)



35g
572円(税込)

瀬戸内の海水と海藻を煮詰めた「海人の藻塩」をベースにした万能だし藻塩です。藻塩の旨味に、かつお節・煮干し・さば節・昆布・椎茸の旨味が調和して、まろやかな仕上がりになっています。おにぎり、卵かけご飯、チャーハン、スープ、野菜炒め、焼きそばなど、さまざまな料理の味付けにお使いください。

葉酸こざかな大豆

尾道海産(株) (尾道市)



50g
378円(税込)

顧問屋である当社が目利きした良質な瀬戸内海産「いりこ」と、北海道産の大豆を合わせ葉酸をプラスしたお菓子です。使用している大豆の「とよまさり」は「ショ糖」を多く含み、口の中で大豆本来のやさしい甘みが広がります。手軽なおやつとして、毎日の生活に小魚を取り入れてみてはいかがでしょうか。

安芸の姫蜜・生姜

(株) IRORI (広島市佐伯区)



110g
1,620円(税込)

宮島の原始林で採取された希少な宮島はちみつと、福山市の駅家町で栽培されている香り高く爽やかな辛みの「はっとり生姜」を合わせたシロップです。そのまま召し上がっていただくのはもちろん、毎日のお料理にお使いいただければ、ワンランクアップした美味しさに仕上がります。

安芸の姫蜜・山椒

(株) IRORI (広島市佐伯区)



105g
1,836円(税込)

宮島の原始林で採取された希少な宮島はちみつと、国産の山椒の実を組み合わせたシロップです。爽やかな山椒の風味がはちみつの風味をより引き立てます。いつものドリンクやお料理にひとさじ加えるだけで、新しい美味しさをお楽しみいただけます。

ドリップバッグコーヒー

【ゴールドスペシャル】
(株) 浪漫珈琲 (尾道市)



10g×6袋
1,123円(税込)

地元・尾道で愛されている珈琲専門店「尾道浪漫珈琲」の人気No.1のオリジナルブレンドを手軽にお楽しみいただけるドリップバッグです。ブラジルの自社契約農園の豆を使用し、ドイツ製焙煎機で焼き上げました。苦味のきいた香り高いブレンドはスイーツとの相性も抜群です。

◆「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♪