

☆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♪

広島のリモネード

(パウダードリンク)

瀬戸内クラフトレモネード(廿日市市)



12g×3包

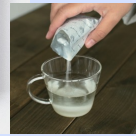
750円(税込)

穏やかな気候の瀬戸内で育った広島レモンを使用した甘酸っぱいレモネードパウダーです。焼レモンが入り、食感も楽しめます。水やお湯、炭酸水のほか、ダージリンティーにもよく合います。オリーブオイルと塩を加えてサラダを和えるのもおすすめです。

新緑のリモネード

(緑茶レモネードパウダー)

瀬戸内クラフトレモネード(廿日市市)



12g×3包

780円(税込)

広島レモンと緑茶のレモネードパウダーです。瀬戸内の山々をかけるそよ風のように、緑茶とレモンが爽やかに香ります。1包に水やお湯120mlを注ぎ、よく混ぜてお召し上がりください。サラダや料理、お酒やスイーツなどへのアレンジをご自由にお楽しみいただけます。

発見!

今月のお宝
見んさい! 食べんさい! 飲めんさい!
Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



まろやか大豆ドレッシング

川中醤油(株)(広島市安佐南区)



200ml

432円(税込)

焙煎大豆・きなこ・大豆油の3つの大豆原料を使用した乳化タイプのドレッシングです。濃口醤油にひと手間加えた特製焦がし醤油を使用して大豆の旨味を引き出し、大豆と相性の良い黒糖を隠し味にして優しい味わいに仕上げました。サラダだけでなく、和風・洋風問わず様々な料理の仕上げにお使いいただけます。

田尻杏屋 アプリコットジャム

田尻杏屋(福山市)



35g 1,296円(税込)

120g 3,780円(税込)

福山市田尻町で自然栽培した田尻あんずとビートグラニュー糖のみのシンプルな材料で作ったジャムです。田尻の1681年から続くあんず作りの歴史が生み出した品種の「^{おあんず}広島大杏」をメインに使用し、このあんずの濃厚な味わいを生かしながら、すっきりとした酸味と甘みが調和したジャムに仕上げました。

やわらかホルモン関東煮

やのや(株) (福山市)



200g
648円 (税込)

「関東煮」は、牛や豚のホルモンを甘辛く煮込んだ、地元で愛されている福山のソウルフードです。冷凍真空パックですので、湯煎や電子レンジで温めるだけでお手軽にお召し上がりいただけます。なんとも懐かしい味わいは、ビールのあてやご飯のお供にぴったりです。

私はしまなみレモンお嬢 (れもん胡椒)

ののじ屋本舗 (尾道市)



80g
400円 (税込)

しまなみ海道沿いで育ったレモンの種とヘタ以外を丸ごと使った「れもん胡椒」です。ワサビの代わりとしてお刺身や冷やっこ、焼魚などに添えたり、マヨネーズと混ぜて蒲鉾やハムと合わせるのも相性抜群です。フードロス削減を意識をし、見た目が良くなくても味が良いレモンを積極的に使用しています。

瀬戸田レモン果汁

長畠農園 (尾道市)

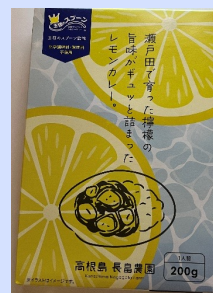


300ml
864円 (税込)

長畠農園が土にこだわって栽培したレモンを搾ったままの100%果汁です。高根島は、瀬戸内海に浮かぶ柑橘栽培が盛んな小さな島です。海が見える段々畑で、味にこだわり、堆肥、もみ殻などの有機物を入れた土で育てたレモンはエグ味が少ないので、飲みやすく使いやすい果汁に仕上がっています。

瀬戸田レモンカレー

長畠農園 (尾道市)



1食 (200g)
842円 (税込)

長畠農園が土にこだわって栽培したレモンに、和牛を合わせてじっくり煮込んだ、酸味を感じられるさっぱりとしたスープカレーです。高根島の海が見える段々畑で、味にこだわり、堆肥、もみ殻などの有機物を入れた土で育てた自慢のレモンを使い、化学調味料・保存料は使用せずに作りました。

人参とクミンのポタージュ
白葱と生姜のブイヨンスープ・南瓜と豆乳のポタージュ
カクイチ横丁 (広島市安佐南区)



各120g
各486円 (税込)

フレンチシェフ監修のもと、廃棄野菜を活用し、動物由来の原料と添加物を不使用で作った温製スープです。広島県の山間部の栽培に適した気候の中で生産される美味しい野菜、その中でも、色や形が不揃いだという理由で廃棄されてしまう「もったいない」野菜を使って手作りした自然と人に優しいスープです。

牛蒡と赤ワインのポタージュ
ケールと胡麻のポタージュ・茄子と香り舞茸のポタージュ
カクイチ横丁 (広島市安佐南区)



各120g
各572円 (税込)

「もったいないをおいしく」をテーマに、フレンチシェフ監修のもと、色や形が不揃いで廃棄されてしまう広島県産の野菜を活用し、動物由来の原料と添加物を不使用で作った温製スープです。野菜を美味しく摂りたい方やベジタリアンの方にもおすすめです。

牡蠣ポテト

(有)ヤスイ (廿日市市)



135g
540円 (税込)

広島県産の牡蠣を使用した牡蠣パウダーをポテトにコーティングしたスナック菓子です。牡蠣を手軽に食べやすいおやつにしました。牡蠣が好きな方はもちろん、苦手な方にぜひお召し上がりいただきたいです。

◆「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♪