

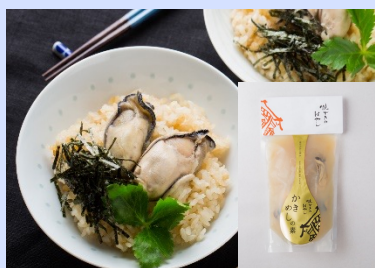
☆TAU 今月のお宝☆

TAUの今月の新商品・おすすめ商品をご紹介します♪



かきめしの素

(有)はやし (廿日市市)



400g (2合用)
1,560円(税込)

宮島の老舗「焼がきのはやし」のかきめしの味をご家庭で手軽に楽しんでいただける「かきめしの素」です。広島産の新鮮な生かきを使った当店秘伝のレシピを、ご家庭で再現できるように、冷凍技術を駆使して商品化しました。

瀬戸内レモン野菜スープ

日東食品工業(株) (広島市中区)



5袋
540円(税込)

瀬戸内レモン粉末の爽やかな風味と、彩り豊かな11種類の国産野菜をバランスよく組み合わせた粉末のスープです。古代製法を現代の設備で再現した「海人の藻塩」を使用し、まろやかな味わいに仕上げました。お湯を注いで混ぜるだけで美味しいスープをお楽しみいただけます。

オーガニックみかんマーマレード

中原観光農園 (豊田郡大崎上島町)



180g
950円(税込)

原材料の全てを有機認証食材で作った、こだわりマーマレードです。安全・安心にこだわった有機みかんだからこそ皮まで丸ごと食べてもらいたいという思いから、ジャムではなくマーマレードに仕上げました。大崎上島の太陽の恵みを浴びたみかんの風味を生かすため、低糖で仕上げています。

瀬戸内レモンジャム

喫茶しま (廿日市市)



Sサイズ・130g
756円(税込)

瀬戸内産の無農薬レモンを皮ごと全部使ったレモンジャムです。甘みにはビートグラニュー糖を使用し、レモンの風味を邪魔しないようにすっきりとした甘さに仕上げています。世界遺産宮島にある、毎日手作りのパンと焼菓子焼く小さな喫茶店で作っています。

瀬戸内レモンウィッチ

喫茶しま (廿日市市)



1個 (単品)
378円(税込)

香ばしく焼き上げたサブレ生地、瀬戸内レモンを使った自家製レモンピール入りのバタークリームをたっぷりサンドしました。喫茶しまは、宮島にある小さな喫茶店です。店主が祖父の代から続くお店を引き継ぎ、毎日手作りのパンと焼菓子焼いています。

はっさく 八朔ピール (ブラック・ミルク)

洋菓子工房ナチュレ (尾道市)



5本入
540円(税込)

しまなみ海道にある因島を代表する果物の八朔の皮に、7~10日間かけてシロップを染み込ませて乾燥し、チョコレートをかけたピールです。八朔の特徴でもある苦みを絶妙なバランスで残しました。お茶請けにはもちろん、ワインやウイスキーなどにもよく合います。

もみじのサイダー

(有)博多商店 (廿日市市)



250ml
350円 (税込)

瀬戸内産のレモン果汁を使用した爽やかで清涼な味わいのサイダーです。ほのかな紅色は、約8枚分のもみじから抽出されたエキスによるものです。もみじ形の覗き穴から透ける風景を楽しめるようなパッケージデザインになっています。

みよしもち だし醤油

もちのえき (三次市)



12本
3,000円 (税込)

三次市産の酒粕と醤油を使ったみたらし団子です。酒粕を加えた柔らかくて口当たりの良い白玉に、だし醤油が香るみたらしの餡をたっぷりからめ、きな粉をかけてお召上がりください。製造は全て三次にある「もちのえき」店舗内で、一から手作業で作っています。

酒都広島西条酒粕チーズかまぼこ

(株)ORIOLI (東広島市)



75g×2本
560円 (税込)

日本三大酒処といわれる西条の酒粕を魚のすりみと合わせてチェダーチーズとプロセスチーズを加えた、これまでに無い新しい大人の「チーズかまぼこ」です。酒粕の持つ芳醇な香りとクリーミーな食感、日本酒はもちろん、ビールやワインとも相性ぴったりです。

高原生姜がり

(株)神石高原 (神石郡神石高原町)



60g
370円 (税込)

農薬・化学肥料を使用せずに栽培した「高原生姜」を添加物を使用せずに加工した「がり」です。繊維は柔らかいのですが、「がり」らしいしっかりとした食感があり、白から淡い黄色の美しい色あい特徴です。口の中がすっきりする清涼感で、脂っこい食事の後にもおすすめします。

つつんで“たすカル” ツォーネ

【きずつきトマトのマルゲリータ】

(株)ダイエットクックサプライ (福山市)



1個
550円 (税込)

形や傷などで規格外品となった甘味の強い福山市箕島町産のトマトにチーズとバジルを合わせたマルゲリータソースを、じゃがいもを練り込んだ香ばしいピザ生地で包んで焼き上げたカルツォーネです。レンジで加熱後さらにトースターで焼くと本格的な味わいが楽しめます。

つつんで“たすカル” ツォーネ

【ふぞろいほうれん草と牡蠣のクリーミー】

(株)ダイエットクックサプライ (福山市)



1個
550円 (税込)

大きさや形により規格外品となった広島県産のほうれん草を使用し、牡蠣とクリーミーソースを合わせ、じゃがいもを練り込んだピザ生地で包んで焼き上げたカルツォーネです。レモン果汁でさっぱりと仕上げました。レンジで加熱後さらにトースターで焼くと本格的な味わいが楽しめます。

つつんで“たすカル” ツォーネ

【でこぼこポテトと明太子】

(株)ダイエットクックサプライ (福山市)



1個
550円 (税込)

大きさや形により規格外品となった福山市箕島町、三原市久井町産のじゃがいもを贅沢に使用したカルツォーネです。ほんのりと甘みがあるじゃがいもは明太子と相性抜群で、子どもから大人までに愛される味わいです。レンジで加熱後さらにトースターで焼くと本格的な味わいが楽しめます。

◆「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♪