

☆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♪

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.



広島檸檬茶 (パウダー)

瀬戸内クラフトレモネード (廿日市市)



2包入り
300円 (税込)

もみじ饅頭との相性を考えて作ったレモネードです。広島県産レモンを使用し、焼きレモンチップ入りなのが特徴で、お水やお湯に溶かして、甘酸っぱいレモネードをお楽しみください。サラダやチキンソテーなどの料理にもお使いいただけます。

もみじ檸檬茶 (パウダー)

瀬戸内クラフトレモネード (廿日市市)



2包入り
300円 (税込)

もみじ饅頭との相性を考えて作ったレモネードです。ほうじ茶とレモネードに紅葉パウダーをブレンドしました。おもてなしやお茶のひとときに、もみじ饅頭と一緒に、広島を感じていただきながらお楽しみください。

牡蠣専門店のオイスターソース

(有)マルイチ商店 (東広島市)



150ml
864円 (税込)

広島産の原材料にこだわったオイスターソースです。広島県産の牡蠣をじっくり煮込み凝縮した牡蠣エキスと、江田島市の本醸造生しぼり醤油、吟醸酒発祥の地、地元安芸津町の柄酒造の日本酒を使用し、化学調味料、保存料を使用していません。

牡蠣専門店の広島牡蠣醤油

(有)マルイチ商店 (東広島市)



275ml
864円 (税込)

広島県安芸津の牡蠣を煮詰めた牡蠣エキスと、鯉節・いりこ・昆布の天然だしを、もろみから搾ったままの生醤油と合わせた出汁感溢れる牡蠣醤油です。刺身や煮魚などの魚料理、お鍋や豆腐、野菜のおひたし、卵かけご飯、希釈して麺つゆにもお使いいただけます。

海老丸ごとビスク

ヤマトフーズ(株) (広島市西区)



1食
270円 (税込)

海老を濃く味わうコク豊かなスープです。瀬戸内産の天然海老をまるごとペーストにし、甘味と旨味をいかして北海道産クリームを合わせ、味わい深いビスクに仕上げました。特別な日のディナーにもふさわしい一品です。

サステナブル マルゲリータ

LOVEゲリータ (福山市)



1枚
1,180円 (税込)

福山の名産品「保命酒」に漬け込んだ後の高麗人参など16種類のハーブを「もったいない」の想いで再利用し、粉末にして生地に加えたピザです。柔らかい生地と、ほのかな香りが楽しめるピザに仕上げました。ソースには地元産の規格外トマトを使用しています。

バジルペースト

長岡商事(株) (庄原市)



100g

1,350円 (税込)

自社で生産したバジルの若い芽を使用し、オリーブオイル・松の実・ニンニク・塩だけで作ったみずみずしいペーストです。βカロチンやビタミンEが豊富なバジルの、さわやかで優しい風味をアヒージョ、ピザ、トーストなどでお楽しみください。

バジルバター

長岡商事(株) (庄原市)



100g

870円 (税込)

自社で生産したバジルを使用したバジルペーストに、風味豊かなバターを合わせました。トーストから本格イタリアンまで幅広くお使いいただけます。じゃがバター、魚介のバター醤油炒め、カキのバター炒めに。クラッカーにクリームチーズとのせておつまみにも。

広島菜りんごジャム

Ks Jam (広島市安芸区)



90g

453円 (税込)

広島市川内地区で育てられた広島伝統野菜の広島菜と広島県東城地区産のりんごを丁寧に煮込み、広島レモンを加えたパンに合う甘酸っぱいジャムです。広島県産食材にこだわり「第1回パンのおとも選手権」で「地域の味ベスト賞」を受賞しました。

白あん風味の広島菜塩ジャム

Ks Jam (広島市安芸区)



90g

453円 (税込)

広島市川内地区で育てられた広島伝統野菜の広島菜と国産大豆を丁寧に煮込み、白あん風味に仕上げました。広島レモンの酸味と海人の藻塩の塩気がほんのりと効き、ジャムの甘さを引き立てます。パンのほか、お団子などに添えてお楽しみください。

もみじ饅頭のこしあんバター

ヤマトフーズ(株) (広島市西区)



130g

540円 (税込)

宮島の老舗「やまだ屋」のもみじ饅頭に使用する「こしあん」にバターを加え、なめらかですっきりとした甘さに仕上げました。お好みのパンに塗って、お気軽にもみじ饅頭の雰囲気味わうことができます。

寿屋珈琲ゴーフレット

(株) 寿屋珈琲飲料社 (広島市中区)



6枚入り

400円 (税込)

広島市の珈琲店・寿屋が厳選した香り高いコーヒー豆を使用したクリームをサンドしたゴーフレットです。ほろ苦い大人の味をお楽しみいただけるゴーフレットには広島の名所のデザインの焼き印が入り、お土産にしても喜ばれます。

にゃご天 (辛子明太子味)

リベルテ本帆(株) (呉市)



30g

240円 (税込)

広島名物・呉イカ天を米粉で作りました。一般的なイカ天は小麦粉で作られますが、本品は広島県産米粉を使用し、グルテンフリーです。ふわっと香るお米本来のフレーバーと軽い食感、辛子明太子の風味をお楽しみいただけるスナック菓子です。

にゃご天 (淡路島ローストオニオン味)

リベルテ本帆(株) (呉市)



30g

240円 (税込)

広島県産米粉を使用したグルテンフリーの呉イカ天です。ふわっと香るお米本来のフレーバーと軽い食感、淡路島ローストオニオンの風味をお楽しみいただけます。広島で活躍中のねこキャラクター「ねころぶ」とのコラボ商品です。

にゃご天 (のり塩味)

リベルテ本帆(株) (呉市)



30g

240円 (税込)

広島県産米粉を使用したグルテンフリーの呉イカ天です。ふわっと香るお米本来のフレーバーと軽い食感、のり塩風味をお楽しみいただけます。ねこ→「にゃ」、米粉(ごはん)→「ご」、イカ天→「天」を掛け合わせて「にゃご天」と名付けました。

◆「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♪