

# ☆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♪



## KAKIJAN -味噌-

Shirasuya e's (江田島市)



70g  
905円 (税込)

数種類のハーブで味付けをし、オリーブオイルで煮込みペーストにした基本の牡蠣のリエットに味噌をブレンドしました。使用する味噌は化学調味料、保存料不使用で、乾燥牡蠣の食感が良い、ご飯のお供になる牡蠣の和風リエットです。

## KAKIJAN -醤油-

Shirasuya e's (江田島市)



70g  
905円 (税込)

数種類のハーブで味付けをし、オリーブオイルで煮込みペーストにした基本の牡蠣のリエットに醤油をブレンドしました。使用する醤油は化学調味料、保存料不使用で、乾燥牡蠣の食感が良い、ご飯のお供になる牡蠣の和風リエットです。

## オレンジとミカンのストレートジュース

あじば農園 (尾道市)



720ml  
1,296円 (税込)

柑橘類の生産が盛んな尾道市瀬戸田町にある「あじば農園」で収穫した旬の天草オレンジとミカンを絞りミックスした、果汁100%のストレートジュースです。暑い日には、つめたく冷やしてお召し上がりください。

## 尾道ライムサイダー

長島農園 (尾道市)



250ml  
432円 (税込)

尾道市瀬戸田町の高根島にある長島農園で栽培されたライムを使用し、蜂蜜を加えたすっきり飲みやすいライムサイダーです。レモンに並ぶ特産品を目指してライムを栽培しています。暑い夏に、ライム特有のさわやかな風味をぜひお楽しみください。

## 白葱タレ 白

アグリ・アライアンス(株) (東広島市)



80g  
864円 (税込)

農家が土づくりから加工まで一環して製造している万能たれです。自社栽培の白ネギのシャキシャキ感と甘味と旨味をしっかり味わえるのが「白」の特長です。いりこ、米麴、塩、生姜は地域のこだわり食材を使用し、添加物は使用していません。

## 白葱タレ 赤

アグリ・アライアンス(株) (東広島市)



80g  
1,512円 (税込)

農家が土づくりから加工まで一環して製造している万能たれです。料理家の監修のもと、自社栽培の白ネギと落花生を主材料に、いりこ、味噌、スパイスを加え、普段の料理に少し足すだけで、異国に来たような味を楽しめるのが「赤」の特長です。

## こだわりの尾道ラーメン

塚本(株) (尾道市)



1人前  
378円 (税込)

食感のよい平打ち熟成麺が程よくスープに絡み、専門店と同じ味をご家庭で召し上がれます。尾道ラーメンは、醤油味の鶏ガラスープの中に豚の背脂が入るのが特長です。女性にも好評な本格派の尾道ラーメンをぜひお楽しみください。

瀬戸内からだ思いゼリー

## 瀬戸内レモンゼリー

ジンジャーダイヤモンド (福山市)



1本 (135g)  
486円 (税込)

温暖な瀬戸内で育った元気いっぱい食材と寒天を使ったゼリーです。太陽の光をさんさんと浴び、農薬を使用していない生口島の完熟レモンを使用しました。とても柔らかいゼリーですので、冷やしてそのままお飲みいただけます。

瀬戸内からだ思いゼリー

## 瀬戸内桑の実ゼリー

ジンジャーダイヤモンド（福山市）



1本（135g）  
486円（税込）

温暖な瀬戸内で育った食材と寒天を使ったゼリーです。瀬戸内海の離島・白石島の桑の実を使用した懐かしい味です。とても柔らかいゼリーですので、冷やしてそのままお飲みいただけます。

瀬戸内からだ思いゼリー

## 瀬戸内ジンジャーコーラゼリー

ジンジャーダイヤモンド（福山市）



1本（135g）  
486円（税込）

温暖な瀬戸内で育った食材と寒天を使ったゼリーです。しっかりと辛味がある尾道の「おのみち潮風生姜」とスパイスを使用したコーラ味です。とても柔らかいゼリーですので、冷やしてそのままお飲みいただけます。

## 瀬戸内からだ思いゼリー 3本セット

ジンジャーダイヤモンド（福山市）



3本（各135g）  
1,458円（税込）

瀬戸内で育った食材と寒天を使ったゼリーです。生口島の完熟レモンを使った「瀬戸内レモンゼリー」、白石島の桑の実を使用した「瀬戸内桑の実ゼリー」、おのみち潮風生姜を使用した「瀬戸内ジンジャーコーラゼリー」の3本セットです。

## 広島だるま米

みどりの町（三原市）



各2合（300g）  
各500円（税込）

山々の恩恵を受けた三原市の自然の中で育ったお米を、精米した際の鮮度が保てるように食べ切りサイズの真空パックにしました。縁起の良い「みはらだるま」にあやかっただわいキュウブ型のパッケージはギフトにぴったりです。

江田島海自カレー

## 標的機整備隊オイスターカレー

江田島市商工会（江田島市）



1食  
864円（税込）

旧海軍兵学校から受け継がれたカレーのレシピを元に、第1術科学校の給養長と市内の飲食店が協力して商品化し、標的機整備隊隊長が公認したレトルトカレーです。江田島産牡蠣を使用し、ココナッツミルクで旨味を引き立たせています。

江田島海自カレー

## 海上自衛隊幹部候補生学校シーフードカレー

江田島市商工会（江田島市）



1食  
756円（税込）

旧海軍兵学校から受け継がれたカレーのレシピを元に、第1術科学校の給養長と市内の飲食店が協力して商品化し、海上自衛隊幹部候補生学校長が公認したレトルトカレーです。凝縮された魚介の旨味と豆の食感が特長です。

江田島海自カレー

## 海上自衛隊第1術科学校キーマカレー

江田島市商工会（江田島市）



1食  
756円（税込）

旧海軍兵学校から受け継がれたカレーのレシピを元に、第1術科学校の給養長と市内の飲食店が協力して商品化し、各部隊の部隊長が公認したレトルトカレーです。国産豚ひき肉と豆の食感がくせになるカレーです。

江田島海自カレー

## 呉弾薬整備補給所ポークカレー

江田島市商工会（江田島市）



1食  
756円（税込）

旧海軍兵学校から受け継がれたカレーのレシピを元に、第1術科学校の給養長と市内の飲食店が協力して商品化し、呉弾薬整備補給所長が公認したレトルトカレーです。大きめ豚肉と奥行きのある辛味が特長です。

## ◆「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♪