

☆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！

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・瀬戸田レモンブレンドハーブティー

(株) LAUNCH (広島市中区)



1個 250円(税込)
6個セット1,500円(税込)

瀬戸田町産レモンの爽やかな香りと、ほんのり甘味がひろがるルイボスベースのブレンドハーブティーです。欧州のコンテスト「iTQi」で、最高ランク最優秀味覚賞「三つ星」に4度輝いた日本のブレンダーが監修しています。

瀬戸内あんずゼリー

たかはし農園 (福山市)



150ml
648円(税込)

福山市田尻町の特産品「幸福丸あんず」を使用したゼリーです。瀬戸内の温暖な気候と豊富な湧き水に恵まれた田尻町で育ち、樹上で完熟させた食べ頃の「幸福丸あんず」は糖度が高く、生食ができるほどの甘さがあります。

きなこ大豆

(株) イシカワ (廿日市市)



120g
432円(税込)

県内のきなこ製造所とコラボした豆菓子です。焙煎した大豆に、サクとした生地をコーティング。その上から何層も何層も優しい甘さの「きなこ」を重ね、ひと口食べると口の中が「きなこ」の優しい甘さで満たされ、1粒で満足感があります。

広島方言プリントクッキー

(有) 金萬堂本舗 (尾道市)



20枚
756円(税込)

広島県の方言5種類をバタークッキーにプリントしました。TAUの店名の由来となっている「たう」のクッキーもあります。広島方言に親しんでいただきながら、楽しくお召し上がりいただけるクッキーです。

広島山水

合同会社ジャオ<桜下亭> (広島市安佐南区)



1個 (35g)
270円(税込)

三次市の辛口銘酒「美和桜」の酒粕と安芸高田市の名産品「川根の柚子」を使用し、餡子とショコラブランを合わせたグルテンフリーの焼菓子です。フレンチレストラン「桜下亭」が手がける、広島ならではの全く新しい焼菓子です。

福籠

合同会社ジャオ<桜下亭> (広島市安佐南区)



1個 (35g)
270円(税込)

ベルギー産の「ベルコラーデ」のショコラを使用した、まるで生チョコのように柔らかいグルテンフリーのケーキです。フォンダンショコラにはない優しい食感とショコラの美味しさが口いっぱいひろがります。

常盤

合同会社ジャオく桜下亭 > (広島市安佐南区)



1個 (35g)
270円 (税込)

抹茶と緑茶が織りなす奥行きのある味わいと抹茶餡のハーモニーを楽しめるグルテンフリーの焼菓子です。「モワールショコラ技法」を究めたホワイトチョコレートとの絶妙なマリアージュをご賞味下さい。

せらのピクルス

ミックス野菜のピクルス 農産加工品製造まち (世羅郡世羅町)



150g
886円 (税込)

世羅の美味しい野菜たちを天然水とこだわりの純米酢で和風ピクルスにしました。肉料理や揚げ物の副菜にぴったりです。残ったピクルス液にオリーブオイルを混ぜればドレッシングになります。常温で長期保管可能、保存料・着色料は不使用です。

せらのピクルス

セミドライトマトのピクルス 農産加工品製造まち (世羅郡世羅町)



150g
886円 (税込)

世羅高原トマトをすっきりした洋風ピクルスに仕上げました。オーブンドライ製法によりトマトの甘みや旨みがより濃く味わえ、ワインなどのおつまみにもぴったりです。フランスパンにのせたり、そうめんに加えると酸味がめんつゆとよく合います。

せらのピクルス

ピリ辛きゅうりのピクルス 農産加工品製造まち (世羅郡世羅町)



150g
886円 (税込)

食感が良いきゅうりの和風だしがきいたピリ辛ピクルスです。高原天然水とこだわりの純米酢を使用し、焼酎の水割りによく合います。残ったピクルス液にオリーブオイルを混ぜてドレッシングに。常温保管可能、保存料・着色料は不使用です。

四八米

こしひかり 酵素プレミアム (株)マサシロ (府中市)



2合 (300g)
1,296円 (税込)

商品名の由来となる標高480メートルで栽培されたお米です。苗の頃から酵素や光触媒を与え、標高がもたらす寒暖差のある環境ときれいな水で育てた本品は、豊かな甘みと深い旨みが特長です。冷めても美味しいので、おにぎり、お寿司、お弁当にもぴったりです。

酵素で培った

絶妙な玄米珈琲 (株)マサシロ (府中市)



粗挽ドリップ 細挽100g
12gx5個 1,550円 (税込)
1,728円 (税込)

四八米こしひかり酵素プレミアムの玄米を遠赤外線ですっきりと焙煎・黒焼きにし、コーヒーの様にお楽しみいただけるノンカフェインの商品です。クッキー生地などに混ぜて焼いたり、牛乳やヨーグルトに混ぜるのもおすすめです。

酒粕フレーク

(プレーン) (株)中元本店 (呉市)



50g / 100g
432円 / 810円 (税込)

酒粕、米粉、塩、菜種油だけで作った粉チーズのような酒粕フレークです。粉状のドレッシングとしてサラダにふりかけると野菜がより美味しくいただけ、手軽に酒粕の栄養価をプラスできます。スープやパスタ、お肉や魚のオープン焼きなどにもお使いください。

酒粕フレーク

(ハーブソルト) (株)中元本店 (呉市)



50g / 100g
432円 / 810円 (税込)

プレーンタイプの酒粕フレークに、数種類のハーブを厳選ブレンドしたミックスソルトを加えました。酒粕とハーブの香りが相乗効果を醸します。忙しい朝でもサラダやスープにふりかけるだけで、手軽に酒粕の栄養価をプラスできるのが魅力です。

酒粕フレーク

(レッドペッパー) (株)中元本店 (呉市)



50g / 100g
432円 / 810円 (税込)

プレーンタイプの酒粕フレークに、唐辛子とガーリックを加え、ちょっぴり刺激的な味に仕上げました。肉料理やパスタ、冷奴によく合います。忙しい朝でもサラダやスープにふりかけるだけで手軽に酒粕の栄養価をプラスできるのが魅力です。

◆「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♪