

# ☆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.



## 神前の燻製BAR 神の一粒 地御前牡蠣

(有)マリンスター (広島市西区)



130g  
1,599円 (税込)

広島県産の牡蠣の中でも特に高級とされる「地御前牡蠣」を使い、職人が手間をかけ秘伝のたれで味付けをした燻製です。原料の牡蠣は生産者を限定して良い時期に採れたものだけを使用しています。お酒が好きな方への贈り物にも。

## カキフライに合うソース

(株)酔心 (広島市中区)



270ml  
1,080円 (税込)

広島料理専門店「酔心」のカキフライ専用ソースを家庭用に商品化しました。デミグラスやトマト、広島産牡蠣エキスをブレンドしたフルーティーな味わいで、カキフライだけでなくとんかつやコロッケなどワンランク上の美味しさにするソースです。

## ソフト海苔ふりかけ かき醤油

(株)なだや (廿日市市)



70g  
540円 (税込)

瀬戸内海産海苔を使用し、かき醤油でコクと旨味を加えたやわらかなふりかけです。海苔の風味と歯ごたえを残し、乾燥海苔と佃煮の間くらいの生タイプに仕上げました。温かいご飯や混ぜご飯、おむすびにもぴったりです。

## ソフト海苔ふりかけ 穴子入り

(株)なだや (廿日市市)



70g  
540円 (税込)

瀬戸内海産海苔に味付けした穴子を加えた、やわらかなふりかけです。海苔の風味と歯ごたえを残し、乾燥海苔と佃煮の間くらいの生タイプに仕上げました。温かいご飯や混ぜご飯、おむすびにもぴったりです。

## 尾道カレーまぜ麺

(株)純正食品マルシマ (尾道市)



1食  
281円 (税込)

動物性原材料ゼロの即席カレーまぜ麺。国産小麦を使用した麺に、お肉の食感を再現したそばろ状の国産大豆と、スパイス、国産丸大豆・国産小麦を使った杉桶しょうゆ、国産純りんご酢、広島県産ジャンボにんにくなどを使ったタレがよく絡みます。

## ひとくちきなこようかん

(株)純正食品マルシマ (尾道市)



1本 (52g)  
270円 (税込)

尾道のきな粉工房で大豆を皮ごとじっくり焙煎した国産有機きな粉と北海道産白いんげん豆を使用し、京都の老舗あんこ屋とコラボした京風浅ねり羊羹です。ねり加減が浅めで口溶けがよく、すっきりした後味で食べやすい羊羹です。

# 米粉せんべい たまご

(株)純正食品マルシマ (尾道市)



63g  
410円 (税込)

国産の米粉と平飼い鶏のたまごを使用した小粒のグルテンフリーのおせんべいです。素材を吟味し、50年の経験を有する職人が手焼きするおせんべいは、軽やかな食感でやさしい甘さ。なつかしくておいしいおせんべいです。

# 干し芋

ヒバ食品(株) (庄原市)



100g  
648円 (税込)

広島県産応援登録制度「チアひろしま」で認定された広島県産さつまいもを使用した干し芋です。原材料はさつまいもだけの、自然の甘さをお楽しみいただける干し芋です。

# 食べる、珈琲。

(株)イシカワ (廿日市市)



10g×5袋  
648円 (税込)

宮島のスペシャルティコーヒー専門店「伊都岐珈琲」とのコラボ商品です。伊都岐珈琲が自家焙煎した深煎りコーヒー豆に、ほろ苦いオリジナルカカオコーヒーパウダーをコーティングしました。まるで珈琲のような豆菓子です。

# 至福まんじゅう 宮島はちみつ餡

(株)福々庵 (広島市中区)



8個入  
1,728円 (税込)

宮島で採取された希少な蜂蜜を使った一口サイズのおまんじゅうです。白餡ベースの餡は濃厚な蜂蜜の味わいが特徴です。宮島の希少な食材で作られたお菓子は、神の島の贈り物として、お土産としても好評です。

# せらのピクルス 桃のピクルス

農産加工品製造まち (世羅郡世羅町)



150g  
886円 (税込)

世羅町産の希少な黄桃「つきかがみ」のトロツとした食感と濃厚な甘さがリンゴ酢の酸味とよく合うピクルスです。地元「せらワイナリー」の白ワインとピンクペッパーを風味づけに使用しています。ナタデココ入り。

# せらのピクルスアスパラガスのピクルス

農産加工品製造まち (世羅郡世羅町)



150g  
886円 (税込)

世羅高原の寒暖差と天然水で育てた特産品のグリーンアスパラガスと白いアスパラガスのピクルスです。白いアスパラガスの根元部分を廃棄せずに活用し、硬い皮を丁寧に処理することで甘みとシャキシャキした食感をお楽しみいただけます。

# 鍛え牡蠣カレー

(有)寺本水産 (江田島市)



1食 (190g)  
1,296円 (税込)

「鍛え牡蠣」とは、栄養豊富で流れの速い清浄海域「奈佐美瀬戸」で、伝承された技術で手間を惜しまず育てた濃厚で雑味がない特別な牡蠣です。火を通すとより濃厚になる牡蠣の旨味と甘味を引き立たせるカレールウを追求しました。

# 牛すじが入った贅沢広島牡蠣カレー

倉崎海産(株) (広島市安芸区)



1食 (200g)  
980円 (税込)

広島湾の自社の養殖場でとれた牡蠣と牛すじを使用した、甘くて辛く、スパイシーな中辛のレトルトカレーです。カレールーはたっぷり200g入っています。

# setouchi牛テイルカレー

(株)意食獣エフ (福山市)



1食 (200g)  
1,518円 (税込)

ミシュランシェフと野菜ソムリエが監修した牛テイルカレーです。温めるだけでじっくり煮込まれた牛テイルの本格的なカレーがご家庭でお楽しみいただけます。化学調味料と小麦粉は不使用です。

## ◆「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♪