

☆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.



広島産かきの土手鍋セット

広島県漁業協同組合連合会（広島市西区）



広島産の冷凍かきと土手鍋用調味みそのセット。生かきの集荷から冷凍、加工、出荷までを自社工場で行っています。オリジナルの調味みそが付属し、野菜などの具材を加えるだけで本場広島かきの土手鍋をお楽しみいただけます。

約3人前
(かき200g / 調味みそ150g)
1,058円 (税込)

かきくん

マルヒロ水産(株)（広島市中区）



広島県海域で、旬の2~3月に水揚げされた牡蠣をスチームボイルして旨味を凝縮し、山桜のチップで燻製にして、菜種とひまわりの特製ブレンドオイルに漬けました。調味料と添加物は一切使用しておらず、牡蠣本来の味をお楽しみいただけます。

90g
1,387円 (税込)

島田水産 牡蠣ふりかけ

島田水産(株)（廿日市市）



広島牡蠣草創期の1688年創業以来牡蠣養殖に携わってきた島田水産の、自社で生産した牡蠣のみを使用したふりかけです。特殊製法により牡蠣を焙煎して粉末にしています。牡蠣がお好きな方はもちろん、苦手な方にもお試しいただきたい一品です。

60g
600円 (税込)

島田水産 牡蠣茶漬け

島田水産(株)（廿日市市）



広島牡蠣草創期1688年に創業した島田水産の、自社で生産した牡蠣のみを使用したお茶漬けの素です。特殊製法により牡蠣を焙煎した粉末を出汁にしています。朝食・夜食・お酒のシメなど、小腹が空いたときに手軽に牡蠣をお楽しみいただけます。

5.5g×5袋
600円 (税込)

SERAの雫梨

(株)セラアグリパーク（世羅郡世羅町）



セラワイナリーが手掛ける、世羅町特産品の梨を丸ごと搾った果汁100%のストレートジュースです。世羅高原の寒暖差が育んだ梨は、芳醇で自然な甘みが特長。果汁100%ならではの贅沢な美味しさをお楽しみください。

180ml
540円 (税込)

メープルもみじフィナンシェ

(株)サンエール（広島市西区）



カナダ・ケベック州産のメープルシュガーを使用した、外はサクッと中はしっとりとした食感のフィナンシェです。メープルのふんわりした甘さとアーモンドの香ばしさが好評で、当店を代表する人気No.1のお菓子です。

8個入
1,188円 (税込)

田島産一番摘み 味付けのり

(有)カネヒ水産 (福山市)



8切64枚

600円 (税込)

栄養豊かな瀬戸内海で獲れる海産物は他とは違う旨味があり、田島で育つ海苔も同様に、風味・歯切れ・色彩どれを取っても知る人ぞ知る一級品です。ふわりと広がる香ばしい海苔の風味を手軽にお楽しみいただける味付け海苔です。

サムライねぎ塩ポテト

(株)ねぎらいふあーむ (東広島市)



50g

350円 (税込)

広島県特産のサムライねぎの旨味をふんだんに閉じ込めた塩味のポテトスナックです。サムライねぎは、東広島市志和町特有の寒暖差のある環境で育ち、葉に厚みがあって歯ごたえがあり、爽やかな辛味と内部のぬめりの甘さが楽しめるねぎです。

広島横断カレー

MOTTAINAI BATON(株) (東京都)



1食 (150g)

880円 (税込)

広島県内のさまざまな食材(チヌ、パイナップル、麦芽、しいたけ、トマト、牛脂など)を活用し、フードロス削減を目指して開発したカレーです。通常のカレーではあまり味わうことがない食材の風味や食感をお楽しみいただけます。広島ドラゴンフライズとのコラボ商品。

チヌカレー

MOTTAINAI BATON(株) (東京都)



1食 (150g)

880円 (税込)

牡蠣やアサリの稚魚を捕食してしまう害魚として扱われているチヌ(黒鯛)を有効活用すべく開発しました。白身で淡白なチヌはカレーと相性がよく、豊かな魚介の風味と旨味を楽しめるカレーに仕上げました。広島ドラゴンフライズとのコラボ商品。

沼南高校ぶどうカレー

MOTTAINAI BATON(株) (東京都)



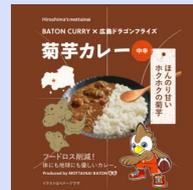
1食 (150g)

880円 (税込)

ぶどうの産地、福山市沼隈エリアにある沼南高校の生徒が育てたぶどうを活用し、生徒と共に開発したカレーです。まるごと入ったぶどうの甘さと牛すじのプリプリ感がマッチしたカレーに仕上がりました。広島ドラゴンフライズとのコラボ商品。

菊芋カレー

MOTTAINAI BATON(株) (東京都)



1食 (150g)

880円 (税込)

規格外として廃棄される菊芋を活用したカレーです。スーパーフードと呼ばれる菊芋はジャガイモのようなほくほく感があり、にんじん、たまねぎ、しいたけがゴロゴロと入った、野菜の甘みを味わえる食べやすいカレーです。広島ドラゴンフライズとのコラボ商品。

広島きらり (もち麦)

(株)マイ・コック (広島市安芸区)



450g

1,080円 (税込)

安芸高田市で育ったもち麦「キラリモチ」は粒が大きく噛めばプリッとモチとした食感で甘みがあります。もち麦は、水溶性と不溶性の両方の食物繊維が多く、β-グルカンも豊富。デザートやスープ、サラダやハンバーグなど幅広く使えます。

広島きらり 黒 (もち麦・黒米)

(株)マイ・コック (広島市安芸区)



450g

1,080円 (税込)

安芸高田市で育ったもち麦「キラリモチ」と広島県産の黒米のブレンドです。黒米は古代米の一種で、ぬかの部分にアントシアニンが含まれ真っ黒な色が特徴です。プチとした食感で甘みがあり、白米と一緒に炊くと赤飯のような色合いになります。

広島きらり 赤 (もち麦・赤米)

(株)マイ・コック (広島市安芸区)



450g

1,080円 (税込)

安芸高田市で育ったもち麦「キラリモチ」と広島県産の赤米のブレンドです。赤米は古代米の一種で、プチとした食感で噛み締めた時に甘みがあり、赤い色素に多く含まれているタンニンには抗酸化作用があるといわれています。

◆「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♪