

☆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.



呉レモンカレー

(株)呉阪急ホテル (呉市)



1食 (180g)
756円 (税込)

呉でとれたレモン果汁を使用し、さわやかな香りと酸味が特徴のホテルオリジナルのレトルトカレーです。生クリームのコクを加え、お子様にも召し上がっていただけるよう、辛味を抑えたやさしい味に仕上げました。

広島オイスター

楠原壘罐詰工業(株) (安芸高田市)



140g
1,620円 (税込)

広島県産の牡蠣約30個分を濃縮した牡蠣調味料です。旨味がピークとなる春牡蠣から抽出したエキスを時間をかけて煮詰め、海藻の旨味が凝縮した「海人の藻塩」だけで調味しました。炒め物や煮込み料理などにひとさじ隠し味で入れることで奥深いコクと旨味をプラスできます。

美酒鍋缶詰

(同)酒とSAKE (東広島市)



150g
980円 (税込)

美酒鍋は日本三大酒処のひとつ広島西条に伝わる郷土料理で、鶏肉、砂ずり、豚肉、野菜を日本酒、塩こしょうのシンプルな味付けで食す鍋料理です。全国の方にもお届けできるように、試行錯誤して手軽に楽しめる缶詰にしました。

いりこせんべい

(有)大井水産 (大竹市)



15g
410円 (税込)

自社で水揚げしたカタクチイワシと塩だけで作ったいりこせんべいです。シンプルな味付けで、小さいの旨味と風味豊かな味わいが口いっぱい広がります。おつまみにもおやつにもピッタリで、お子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただけます。

瀬戸のもち豚 燻製ポークジャーキー

日本畜産(株) (福山市)



30g
486円 (税込)

自社直営「瀬戸牧場」で育てた「瀬戸のもち豚」のモモ肉を、自家製醤油ダレに漬け込み、じっくり燻製にしました。ビールのおつまみに最適ですが、保存料・着色料・発色剤などの添加物を使用していないので、お子様のおやつにも是非おすすめしたい一品です。

柑橘酒家 檸檬々 監修

お出汁香る檸檬ポン酢

(株)MORKS (呉市)



360ml
648円 (税込)

女性に人気の柑橘居酒屋「柑橘酒家檸檬々」が瀬戸内産のレモン果汁で作ったレモンポン酢です。地元・川中醤油の白醤油をベースに昆布と鰹節のお出しが効いた柑橘専門店ならではの味を、ドレッシング、めんつゆ、醤油の代わりにしてもお試しいただきたいです。

生胡椒の塩漬け

AKO(株) (広島市中区)



カンボジアで生胡椒の美味しさに衝撃を受け、日本でも広く伝えたいという想いで商品化しました。原材料はカンボジア産の生胡椒と塩のみ。添加物は一切使用していません。どんな料理にも合う調味料ですが、まずは卵かけご飯でお試してください。

25g
1,070円 (税込)

焼肉三甲 焼肉のタレ

(株)メーデルジャパン (広島市西区)



広島の名品「川中醤油」と「青森県産にんにく」を使用した、お子様にもお召し上がりいただける甘口のタレです。元WBA世界ミドル級チャンピオン・竹原慎二氏の母と兄が営む人気焼肉店「三甲」の秘伝の味をご家庭でもお楽しみいただけます。

200ml
950円 (税込)

上下野草そると・上下柚子そると 上下トマトそると・上下葉っぱそると 上下町商工会女性部 (府中市)



府中市上下町の商工会女性部が中心となり、自然豊かな環境で育った植物を使った特産品で地域を盛り立てたいと開発しました。自生するスギナやオオバコなどの野草とチベット産の塩を合わせた「野草そると」のほか、4種類の味を揃えました。

各50g
各798円 (税込)

4種の上下そると ちょっとずつ 上下町商工会女性部 (府中市)



「上下そると」4種類の少量セットです。「野草そると」のほか、柚子をたっぷり使いおひたしに合う「柚子そると」、フルーツトマトの旨味がいっぱい「とまとそると」、大根とかぶの葉を使ったご飯がすすむ「葉っぱそると」を一度にお試しいただけます。

20g×4種
1,362円 (税込)

かき醤油ラーメン しょうゆ味

(株)アサムラサキ (福山市)



スープはアサムラサキの「かき醤油」と淡口醤油、丸鶏の鶏ガラに、さばだし・煮干の魚介の旨味も加えたすっきりしながら深みのある味わい。もちもちとした食感の半生の中細麺は常温保存でき、贈り物にもなる化粧箱入りです。

2食入
648円 (税込)

かき醤油ラーメン とんこつしょうゆ味

(株)アサムラサキ (福山市)



アサムラサキの「かき醤油」と淡口醤油、濃厚な豚骨白湯ベースのまろやかでキレがあるスープに、独自配合した香辛料の辛味がアクセントです。もちもちとした食感の半生の中細麺は常温保存でき、贈り物にもなる化粧箱入りです。

2食入
648円 (税込)

呉大和 しいたけのまんま

(株)あすなろ (呉市)



呉市で丁寧に育てたしいたけを使用しています。自社でじっくり乾燥させることにより、旨味が更にアップした乾燥しいたけです。煮物にして出汁としいたけの風味を楽しんだり、中華料理の具材として、コクのある深い味わいをお楽しみください。

50g
680円 (税込)

呉大和 カットしいたけ

(株)あすなろ (呉市)



呉市で丁寧に育てたしいたけを使用しています。全て丁寧な手作業でカットしているため、面が美しく水で戻しやすいのが特徴です。ひと煮立ちするとすぐ柔らかくなるので、味噌汁やスープにひとつまみ入れたり、麺類の具材にと便利に使えます。

20g
410円 (税込)

呉とびしまレモンケーキ輪WA

(株)クレセント (呉市)



呉市とびしま海道で育ったレモンの皮のつぶつぶ食感と自家製レモンチェッコをしみこませたしっとりさが特徴のジューシーなレモンケーキです。輪の形には、地域と人と物がつながり輪を成していきますようにという想いを込められています。

1個 (40g)
292円 (税込)

◆「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♪