

☆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!



レモンケーキちーとすいー3個入り あじば農園(尾道市)



3個入り
950円(税込)

農家秘伝のレシピで作った無添加レモンケーキです。日本一のレモン産地、瀬戸田町の無農薬レモンと厳選材料のみを使用した「少し酸っぱい究極の自然派レモンケーキ」。従来のパッケージデザインを一新し、白と緑を基調に、箔押しを使用した高級感のあるパッケージに仕上げました。

じゃがいもレモンかりんとう 株式会社甲斐農園(東広島市)



40g
378円(税込)

甲斐農園で育てたレモンとジャガイモを「まるごと」たっぷり使った、やさしい甘味の「かりんとう」です。レモンの良い香りとジャガイモの風味をしっかりと感じられます。おやつには、もちろんのこと、お酒のおつまみとしても好評です。

広島ピーナッツ

アグリ・アライアンス株式会社(東広島市)



50g
800円(税込)

農家が土づくりから加工まで一貫して製造した焙煎落花生。農薬不使用で栽培された高級品種である広島県産「ちばはんだち」を詰めています。じっくり、ゆっくり手間暇かけてつくった愛情たっぷりの落花生です。

コーヒーバッグ『夢叶珈琲』

コーヒーストーリー・ニシナ屋(広島市中区)



5個入/10g
1,080円(税込)

カフェプレスに似た本格的なコーヒーで、お湯を入れて、4分待つだけででき上がります。地域の守り神である「棚稲荷神社」で祈禱を受けて、「夢が叶うように」と願いが込められたコーヒー豆の深い味わいを、ぜひお楽しみください。

ほんのぼーの ひろしまのれもんのコーヒー 有限会社勉強堂(福山市)



8g/レモン2枚
378円(税込)

もぎたての新鮮なレモンを一番美味しい状態で加工したドライフルーツを入れることで、ほんのりレモンが香るコーヒーは、ほろ苦く甘酸っぱさと優しさを兼ね備えた味わいです。日々のリラックスタイムにお召し上がりください。

まろやか焙煎胡麻&れもンドレッシング 川中醤油株式会社(広島市安佐南区)



200ml
464円(税込)

胡麻のコクと香ばしさに、爽やかなレモンの酸味を加え、飽きのこないさっぱりとした味わいに仕上げたドレッシングです。こだわりの昆布・鰹・煮干しのうま味が素材の味を引き立てます。サラダやしゃぶしゃぶや鍋のたれとしておいしくお召し上がりいただけます。

純赤酢

センナリ株式会社（広島市安佐北区）



150ml

648円 (税込)

広島県産の「富久長」の酒粕100%と広島北部の天然水を使用し、自然発酵で、じっくり長期熟成させ、丁寧に仕上げた赤酢です。すし酢としては、もちろん酢の物やマリネ、焼き魚や煮物の風味付けにもぴったります。

ベジタリアン牡蠣風味醤油

チャイナサービス株式会社（安芸高田市）



160g

1,307円 (税込)

松茸や海苔などの植物性素材で、牡蠣の旨味やコクを再現した旨味醤油です。ベジタリアンやヴィーガンの方はもちろん、牡蠣アレルギーや健康を気にする方も安心してお使いいただけます。和洋中、幅広い料理にコクをプラスし、いつものお料理がワンランクグレードアップします。

焙煎椎茸粉

株式会社さきしま（東広島市）



35g

972円 (税込)

自社農園にて栽培した原木椎茸を乾燥させ、特殊なプレス加工機で短時間で加圧と過熱を同時に行うことでそのまま食べていただけるよう菌数を抑えた、椎茸粉です。うま味もとの「グアニル酸」を多く含む素材のおいしさをより際立たせます。

あきたかた焼き

株式会社フレズ（広島市安佐南区）



330g

800円 (税込)

「あきたかた焼き」とは、鶏肉と「神楽」にちなんだ5色の食材（あおさ、紅生姜、卵、餅、ソース）を使用したお好み焼きです。地元出身の戦国武将毛利元就が吉田城に入城500周年を記念事業として作られました。

じごぜんかきチャウダー

世良水産（廿日市市）



160g

900円 (税込)

大粒で玉のように、色艶の良いプリッとした身に、濃厚な味わいが特徴の「じごぜん牡蠣」を使用したクラムチャウダーです。じごぜん牡蠣を使用した美味しいスープをお楽しみください。

ホルモン焼肉ぶちのホルモン盛り合わせ 味噌
株式会社ビッグアーム（広島市中区）



250g

1,059円 (税込)

創業25年、ホルモン取扱量 累計1,000トンを誇るぶちが、自社工場で下処理した内臓・赤身肉を、毎日丁寧かつ“愛情”を込めて仕込んでいます。また創業以来、手作りにこだわり丁寧に仕込みをした定番のタレで肉の旨味を引き立てます。

◆「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♪