

☆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.



広島流ホルモン焼き

ヤマトフーズ株式会社(広島市西区)



65g
486円(税込)

国産の豚ホルモンを直火焼きにし、赤味噌と豆板醤でピリッと旨辛に味付け。広島鉄板焼き屋さんで親しまれている味に仕上げました。厳選した国産豚ホルモンを丁寧に下処理し、余分な脂を取り除いた後、直火で香ばしく焼き上げています。

たいぎいホルモン(豚サガリ)

株式会社HOUET(広島市中区)



70g
1,000円(税込)

豚サガリを使用したせんじがら脂肪分の少ないあっさりとしたジューシーな食感が特徴。ほどける柔らかさと濃厚な味わいが広がり、サガリ特有の甘みと旨味が絶妙に絡み合っており、味わいの奥行きを生み出します。

たいぎいホルモン(砂肝)

株式会社HOUET(広島市中区)



70g
1,000円(税込)

砂肝を使用したせんじがら。噛みごたえのあるコリコリとした食感と、噛むたびに広がる旨味が特徴。絶妙な塩味が砂肝の風味を引き立て、思わず手が伸びるおいしさです。お酒との相性も抜群で、日々のおやつとしても楽しめる一品です。

花椒担担麵

サンゼフーズ株式会社(広島市佐伯区)



2食/324g
972円(税込)

広島汁なし担担麵の名店「くにまつ」の元店主が考案し、店舗で賄いで出されていた汁あり担担麵です。花椒のピリッとした刺激的でしびれる辛さと、さわやかな香りが特徴の花椒ラー油で辛さを調整して召し上がってください。

たっぷりトマト ノンオイルドレッシング

世羅菜園株式会社(世羅郡世羅町)



200ml
580円(税込)

原料の60%以上に「世羅菜園で採れた真っ赤なトマト」を使用し、トマトのフレッシュな美味しさをしっかりと感じられるノンオイルドレッシング。優しい甘さが広がった後にサッパリとした酸味で、野菜の美味しさをより引き立てます。

BINGO SAUCE FOR BLOODY MARY

有限会社たかの(福山市)



150g
440円(税込)

「注いで、飲んで、味わう」ブラッディマリー専用ソース。「ブラッディマリーにピングソース旨辛がとても相性がいい」そんな声から生まれました。ピングソース旨辛そのままに、お酒のシーンに合うラベル仕様となっています。

元祖へんくつや 広島風お好み焼き（ミニ） 株式会社トップ・イン（安芸郡坂町）



140g
650円 (税込)

「元祖へんくつや」の手焼きしたお好み焼きを、美味しさそのままに瞬間冷却、真空包装しています。職人が油を使わないヘルシーな製法で、製造しています。冷凍でもお店の味が再現できるよう、食材の切り方や冷凍の方法もこだわっています。

米粉の鍛え牡蠣カレー

有限会社寺本水産（江田島市）



180g
950円 (税込)

グルテンフリー・化学調味料・香料は不使用で、エサを与えず痩せさせてその後栄養豊富な海へ移動することで大きく太らせた鍛え牡蠣を使用。ルウはコックが玉ねぎから炒め、スパイスにこだわり牡蠣の強いうまみと調和するカレーです。

ゆずれもん

日東食品工業株式会社（広島市中区）



70g
367円 (税込)

高知県産の香り高い「ゆず」と爽やかな風味の瀬戸内産レモンに、まろやかな旨みの「海人の藻塩」をひとさじ。甘酸っぱさとほんのり塩味が絶妙に調和した、ビタミンCたっぷりのすっきり美味しい柑橘ドリンクです。

ふりふり檸檬

唐辛子本舗（三原市）



15g
980円 (税込)

唐辛子歴25年の当農園独自の粉末加工技術で、瀬戸内の陽光をたっぷり浴びて育った国産レモンの果皮を、丁寧にパウダー仕上げました。焼き魚やサラダ揚げ物やパスタまで、和洋を問わずふりかけるだけで、いつもの料理がぐっと引き立ちます。

ふりふり檸檬 七味仕立て

唐辛子本舗（三原市）



15g
880円 (税込)

柚子や蜜柑の柑橘類と自社栽培の唐辛子等の広島県産の原材料で味を整えた高級七味です。柑橘類だけで原料の8割を占め唐辛子も食べやすい辛さのものをピックアップしているため、様々な料理にマッチします。

プローバベジモの生姜シロップ

特定非営利活動法人 フォルツァプローバ（広島市安佐南区）



200g
920円 (税込)

農薬や化学肥料を使用しない特定の農家さんの「生姜」のみを使用。甘味料は血糖値の上昇を緩やかにしてくれると言われる”甜菜糖”を使用しています。調味料としても使える上に、水割り・お湯割り・炭酸割りでいただいても絶品です。

プローバベジモの檸檬シロップ

特定非営利活動法人 フォルツァプローバ（広島市安佐南区）



200g
920円 (税込)

農薬や化学肥料を使用しない特定の農家さんの「レモン」のみを使用。甘味料は、血糖値の上昇を緩やかにしてくれると言われる”甜菜糖”を使用しています。調味料としても使える上に水割り・お湯割り・炭酸割りでいただいても絶品です。

まんちょう農園の瀬戸内プリン

株式会社まんちょう（尾道市）



レモン・八朔・蜜柑各種/3個セット
390円/1,400円 (税込)

広島県産のレモン・八朔・蜜柑を使用しており、果肉・果皮の爽やかさと果肉感あるジューシーな味わいが特徴の新食感プリンです。それぞれの美味しさをご賞味下さい。

◆「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♪