

☆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♪



広島中華そば「ちから」おうち伝や味 株式会社ちから(広島市中区)



2人前/350g
1,080円(税込)

「本物の味」を提供し続けている広島老舗チェーン店「ちから」でお召し上がりいただいている「伝統のやさしい味わい」の中華そば「伝や味」。盛り付け例と「ちから」のロゴマークを配したパッケージがお土産にぴったりです。

呉酒粕カレー

株式会社呉阪急ホテル(呉市)



180g
864円(税込)

和風かつおだしをベースに呉の酒「千福大吟醸の酒粕」と隠し味の白みそを加えたほんのり甘みのある、まろやかなカレーです。酒粕には、食物繊維・ビタミンB群など体に必要な栄養素と美肌成分であるα-EGが含まれているため、美容や健康にもおすすめです。

牡蠣ふりかけ

島田水産株式会社(廿日市市)



40g
500円(税込)

広島牡蠣発祥1688年創業から牡蠣養殖に携わり自社生産した牡蠣のみを使用した特殊製法により、一度焙煎した粉末を「ふりかけ」にしました。牡蠣の苦手な方でも食べていただけるようになっていきます。ご飯のお供としてぜひお召し上がりください。

いちじく(蓬莱柿)の葉シロップ

竹野農園(尾道市)



100ml
1,760円(税込)

農薬・除草剤を使用せず、肥料も自然のものを使用し尾道産のいちじく(蓬莱柿)の葉を煮出し、種子島のサトウキビを原料とする粗糖を加えたシロップです。上品な香りが特徴です。尾道といえばの「ねこ」のキャラクターを入れたラベルを使用しました。

芸北りんご便り

一般社団法人北広島町まちづくり会社はなえーる(北広島町)



200ml
432円(税込)

喉が乾いた時に、一気に飲みたくなる「りんごソーダ」です。爽やかな炭酸が暑い季節にぴったり! 旬のおいしい時期に絞った芸北りんごの果汁を使用し、甘みと酸味のバランスに、こだわって作っています。香料不使用、芸北りんごの芳醇な香りが口に広がる炭酸ジュースです。

もみじ饅頭ラテ

日東食品工業株式会社(広島市中区)



70g
486円(税込)

やまだ屋監修のもと、本格和風テイストに仕上げました。2種類の小豆粉末を使用することで、上品なこしあんの味わいを再現。カステラ風味のふんわりとしたやさしい甘みが特徴で、牛乳と合わせれば、コク深い本格的な味わいをお楽しみいただけます。

はつかいちのいちごのバターケーキ（カット） 株式会社健食（廿日市市）



45g
250円 (税込)

広島県廿日市市上平良地区で栽培される「へら苺」をふんだんに使ったバターケーキです。
地域でしか流通しない希少な「へら苺」のほのかな酸味と香り、果肉によるつぶつぶとした食感がたまりません。

塩レモンバターケーキ（カット） 株式会社健食（廿日市市）



45g
220円 (税込)

広島県産レモンの香りと酸味、瀬戸内産の塩で引き出すバターのコクが絶妙なパウンドケーキです。
いつもより少し贅沢なご褒美時間のお供にお召し上がりください。

レモンのお酢で作ったマヨネーズ 合同会社平本商店（三原市）



170g
1,080円 (税込)

広島県産レモンから作った「果皮酢」を使ったマヨネーズ。440年続くお酢屋さんで受け継がれた酢酸菌がレモンの新しい美味しさを引き出しています。卵は世羅町産で水や餌にこだわって生産されたものを使用し、米油のコクとレモン果皮酢の組み合わせをお楽しみください。

黄金山伝説

有限会社三河屋（広島市南区）



1個/4個入り
290円 / 1,390円 (税込)

卵黄が色鮮やかでコクやビタミンEがたっぷりの広島県産（向原農園）の卵や独自配合した砂糖、蜂蜜、米飴で生地のコクのある甘みを出した焼き菓子です。
中の粒あんは、北海道産の大納言に、最高級ブランデーに漬込んだ大粒刻み栗を氷砂糖で炊き上げ、上質な味わいに仕上げました。

3種の柑橘生しぼり

株式会社樋口製菓（尾道市）



56g
216円 (税込)

瀬戸内産のれもん・八朔・みかんをまるごと使用した「ビタミンたっぷりのドリンク」です。太陽の光をたっぷり浴びた瀬戸内産の柑橘を皮ごと使用しているため、風味豊かな3種の柑橘が織りなす、爽やかで、贅沢な一杯をお楽しみください。

◆「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♪