

☆TAU 今月のお宝☆

TAUの今月の新商品・おすすめ商品をご紹介いたします♪



瀬戸内海産 お醤油むすびのり

竹野海苔株式会社(広島市南区)



この秋パッケージデザイン
もリニューアル、瀬戸内海
産の海苔に超特選本醸造丸
大豆醤油のみで味付けをし
たこだわりの逸品です。海
苔と醤油の旨み、香り、深
みを存分に味わえる大判サ
イズのむすびのりです。

2切15枚
605円(税込)

瀬戸内海産 塩ふりむすびのり

竹野海苔株式会社(広島市南区)



2切15枚
605円(税込)

「姫ひじきの塩」は呉市下蒲
刈島付近で採れるひじきの新
芽と海水を一昼夜丁寧に煮詰
めてできた手作り塩。その塩
を瀬戸内海産のくちどけの良
い味付のりにふり、大判サ
イズのむすびのりに仕上げま
した。伝統のタレと、旨みたっ
ぱりの塩に白米がなじみ手軽
におむすびが作れます。

炊きたて金時豆

株式会社ヒロツク(広島市西区)



北海道産大正金時豆をグラ
ニュー糖と食塩のシンプル
な味付けです。たっぷりの
糖液でしっかりと味を染み
させ、じっくりやさしく
炊き上げました。

120g
200円(税込)

かきすき 牡蠣のすき焼き

有限会社寺本水産(江田島市)



95g
1,058円(税込)

広島県が指定した清浄海域で
生育する新鮮で身が詰まった
鍛え牡蠣を厳選し、国産原料
の玉ねぎ、エノキ、すじ肉、
青ネギを加え「牡蠣を生産す
る家庭で古くから親しまれる
かきすき」を再現しました。
素材本来の香りと味わいで、
大人にも子供にも好まれる味
です。

ステーキ醤油せらワイン使用

川中醤油株式会社(広島市安佐南区)



川中醤油の看板商品である
芳醇天然かけ醤油とせらワ
イナリーの広島県世羅町産
ぶどう100%「CeLALA
赤甘口ワイン」を合わせた
ステーキ専用醤油。
ステーキ・ローストビーフに
そのままかけるだけで優
しいうま味とコクで肉の美
味しさを引き立てます。

180ml
464円(税込)

ビンゴソース旨辛

有限会社たかの(福山市)



350g
770円(税込)

創業から66年、老舗「たか
の」が作る熟成うま味ベース
に、ハバネロや黒胡椒で辛味
を加えた旨辛ソース。
辛いだけではなく、旨味たっ
ぱりな奥深い辛さがクセにな
る刺激的な味わいです。炒め
物、揚げ物、カレーの辛味付
けにおすすめです。

広島県産 一番摘み味のり サンゼフーズ株式会社（広島市佐伯区）



8切32枚
648円 (税込)

一番摘み海苔とは、海苔網から最初に伸びてきた芽を摘んで作られた海苔で、柔らかく口溶けが良いのが特徴です。量も少なく大変希少な海苔の為、贈答品等として選ばれております。色味は黒々しており、食感はパリッとした後に溶けて無くなるような柔らかい口溶けが特徴です。

ほうじ茶シロップ Teto teto (三次市)



170g
1,400円 (税込)

三次市で農薬を使わずに栽培した茶葉を使用。添加物や保存料を使わず、素材そのままのやさしい甘さのシロップ。鹿児島県産きび砂糖を使用し自然な風味を大切にしています。お好みのミルクで7~8倍に割ると、香ばしい香りとすっきりとした甘みのほうじ茶ラテが手軽に楽しめます。

メディカレート (シュガーコントロール・デントプロテクト・ビューティーアシスト) セディカル株式会社（広島市中区）



シュガーコントロール **865円** (税込) ひ。各29.6g
デントプロテクト **843円** (税込)
ビューティーアシスト **785円** (税込)

医師とショコラティエが共同開発したチョコレート。健康と美味しさを両立した「メディカレート」がTAUに。糖の吸収に着目した低GI設計で、罪悪感なく楽しめるのが特徴。機能性・安全性・美しさ、三拍子揃った選択をぜひ。

入江の甘酒

有限会社入江豊三郎本店（福山市）



20gx4袋
500円 (税込)

福山の特産保命酒の酒粕を使用した粉末タイプの甘酒。個包装になっているので使い勝手もよく、冷水に溶かしても美味しくお召し上がりいただけます。ノンアルコール商品ですが、保命酒を使用し、高麗人参など16種の薬味や1食にコラーゲン200mg配合です。

ほうじ茶レモンシロップ Teto teto (三次市)



170g
1,400円 (税込)

農薬を使わずに栽培した三次市産のほうじ茶に、広島県産の「エコレモン」を合わせ、鹿児島県産のきび砂糖と沖縄県産の黒糖でコク深い甘みをプラス。香ばしいほうじ茶と爽やかなレモンの酸味が絶妙に調和し、炭酸やお湯で約6倍に割っていただくと、すっきりとした味わいのほうじ茶レモンソーダやホットドリンクが楽しめます。

レモンあずき

真ごころ食材 和（広島市安佐北区）



60g
734円 (税込)

白木町産の小豆を、県産レモンのシロップで丁寧に煮込み、香ばしくローストすることで、カリカリとした食感に仕上げました。完熟レモンのピールを細かく刻んで加えることで、小豆とレモン、それぞれの食感と味わいの絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。

◆「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ヶ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の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♪