

☆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♪



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)



2切15枚

605円(税込)

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。

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、旨みたっぷ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)



120g

200円(税込)

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込ませ、じっくりやさしく炊き上げました。

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)



180ml

464円(税込)

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ンリーの広島県世羅町産ぶどう100%「CeLALA赤甘ロワイン」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。

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、旨みたっぷりの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。色味は黒々としており、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。

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。

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。

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)
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・美味しさ、三拍子揃った選択をぜひ。各29.6g

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♪