

☆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♪



ピリ辛いりこ (タカの爪と生姜)

辛味厨房 呵呵(尾道市)



60g

1,080円(税込)

瀬戸内海産の「かえりいりこ」に尾道で栽培されたタカの爪、おのみち潮風生姜をたっぷり使用しました。甘辛でコクのある佃煮で、ガリガリとした食感をお楽しみください。食品添加物も保存料もないので、安心してお召し上がりいただけます。

広島菜こんぶ

有限会社佐々木敏郎商店 (広島市安芸区)



120g

432円(税込)

伝統野菜「広島菜」を使用し、素材本来の香りと歯ごたえを生かした素朴な味わいが特徴です。昆布の旨味と広島菜の風味が調和するよう、塩味やだしのバランスにこだわり、丁寧に仕上げました。日常の一品として親しまれる味を追求。ご飯との相性がバツグンです。

ちりめんじゃこと広島菜

PIZZA & DINNER ACC I (福山市)



385g

1,600円(税込)

福山市のシンボルでもある薔薇。バラ酵母を使用した生地に、気候豊かな瀬戸内海で水揚げされた「ちりめんじゃこ」と日本三大菜漬の一つ「広島菜」を組み合わせ、地産の素材を活かし海と山を一つにしたピザです。お好みでレモンを搾ってお召し上がりください。

箱入 尾道ラーメン丸ぼし

有限会社空 (福山市)



2食入/3食入

864円/1,296円(税込)

隠し味は鯛のだし。そのだしと背脂の甘さが絡み合うスープ、それに合う平打ち麺はまさに王道の尾道ラーメンです。濃厚な醤油ベースのスープと、背脂の甘さのコラボレーションを味わって食べていただきたい逸品です。

穴子と実山椒のまぜる釜めしの素

株式会社酔心 (広島市中区)



150g

1,500円(税込)

創業以来続く酔心秘伝の穴子タレを使用し、深みのある味わいに仕立てました。炊きの実山椒の香りもよく風味豊かな穴子と実山椒の釜飯をお楽しみください。温かいご飯(1合)に混ぜるだけで本格釜めしをご堪能いただけます。

広島汁なし担担麺あられ

広島エフエム放送株式会社 (広島市南区)



62g

280円(税込)

広島FMが、新たな広島名物となることを目指して作ったオリジナルあられシリーズ「広島汁なし担担麺あられ」です。広島のご当地グルメとして大人気「汁なし担担麺」の味わいをあられで再現しました。ほのかな甘みと後に現れる花椒のシビレをお楽しみください。

バターカステラ

株式会社蘭楽堂（広島市安佐北区）



250g
1,566円 (税込)

元フレンチシェフがご当地菓子のバターケーキをアレンジ創作して、新たに「バターカステラ」をつくり上げました。県産の卵をたっぷり使い、極限まで空気を含ませた口溶けの良い食感で、甘さも控えめふんわり・しっとりに仕上げております。蜂蜜・添加物不使用

食べる塩レモン飴 広島県産レモン果汁使用 株式会社ORIOLI（東広島市）



30g
490円 (税込)

国産レモンの生産量日本一の産地「瀬戸田」のレモン果汁を詰め込んだ、サクッと噛める新食感の飴です。レモンの爽やかな酸味と塩味の効いた味わいです。手軽にリフレッシュできる商品としてぜひお楽しみください。

おともがき うま辛味噌

有限会社 中野水産（呉市）



80g
1,296円 (税込)

江能倉橋半島で牡蠣の養殖する生産者が作りました。牡蠣が持つ本来の旨みを最大限に引き出し、佃煮としてのバランスを丁寧に調整しました。味噌のまろやかさと辛みのバランスが良い商品で、日常の食卓以外にも、幅広いシーンで召し上がっていただけます。

おともがき しょうゆ山椒

有限会社 中野水産（呉市）



80g
1,296円 (税込)

牡蠣が持つ本来の旨みを最大限に引き出し佃煮としてのバランスを丁寧に調整しました。ご飯やパン、パスタ・おつまみなどにもおすすめ。牡蠣の旨みを引き立てる醤油味で、山椒の爽やかな香りが鼻から抜けます。辛みは少なめなのでお子様でも食べやすい商品です。

瀬戸内レモン農園ドレッシング

ヤマトフーズ株式会社（広島市西区）



180ml
540円 (税込)

自家製の醤油をベースに、すりおろした国産玉ねぎと爽やかでほろ苦い、瀬戸内レモンピールを加えた、コクのある風味豊かなドレッシングに仕上げました。酸味・苦味・旨味が抜群の今までにないさっぱり系ごちそうドレッシングです。

◆「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♪