

のむ瀬戸内ライム酢

センナリ株式会社（広島市安佐北区）



200ml
1,080円 (税込)

風味に優れ、ほぼ市場に流通しない「瀬戸内ライム」100%の果汁をベースに、国産純りんご酢を使用し、工場敷地内から汲み上げた良質な地下水とでつくった、風味豊かな飲みやすいライム酢です。瀬戸内ライムの爽やかな香りと口当たりの良い酸味は暑い夏にぴったりです。

とろ〜りオリーブしょうゆ

川中醤油株式会社（広島市安佐南区）



200ml
432円 (税込)

川中醤油の看板商品である芳醇天然かけ醤油に、オリーブの実とオイルを贅沢に使用。さらに、厳選したハーブとスパイスを絶妙にブレンドした、これまでにない風味豊かなだし醤油です。いつもの料理に加えるだけで、料理がぐっと華やぎ、食卓に新しい彩りを添えます。

広島菜チャーハンの素

株式会社山豊（広島市安佐南区）



70g
214円 (税込)

本品1袋と、ご飯1合、卵1個を一緒に炒めるだけで、簡単お手軽に広島菜チャーハンができます。具材を刻む手間なし、油、調味料の準備なしで味付も決まり、どこか懐かしいご家庭のチャーハンになります。またかくし味には広島県産かきエキス入のかき醤油を使用しているのであと引くおいしさです。

広島レモンサーモンスモーク

株式会社 水信（広島市西区）



40g
594円 (税込)

消費者ニーズにあった大型のサーモンを広島県内で生産し出荷できる体制を作り、若い人達にも食べやすい様、給餌時に広島県産レモンを配合し魚の臭みを少なくした商品を開発。そのままでも、サラダやパスタでもさわやかで深い味わいをお楽しみいただけます。

藻塩のひじきごはんのもと

合名会社きたたに（呉市）



1合用/1合用x4セット
150円/540円 (税込)

この商品は「上蒲刈島」で作った「海人の藻塩」を使って昔懐かしい「ひじきごはん」を再現しています。研いだお米に入れて炊くだけなので、とても簡単。広島県呉市で採れた地元のひじきを使い、あっさり塩味に仕上げました。

◆「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♪