令和8年.11月版

☆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♪

尾道レモンカタラーナ
Crown Berry（尾道市）

250g
1,836円（税込）

尾道・瀬戸内産のレモンをたっぷりと使用しており、爽やかな香りと心地よい酸味が楽しめるフローズンデザートです。卵と生クリームのやさしいコクを感じるカスタードに、表面の香ばしく焼き上げられたカラメルのほろ苦さが絶妙なアクセントになっています。

Hiroshima HONEY ナッツのはちみつ漬け
坂川工業（広島市安佐南区）

150g/230g
1,200円 /1,800円（税込）

レモン畑の広がる島で育ったミツバチから丁寧に採蜜されたはちみつを使用。瓶の中に3種類の香ばしいナッツがぎっしりと詰まっており、トーストやヨーグルト、お料理のアクセント、お酒のおつまみなど幅広く楽しめます。

広島漁連のばりうまっ味付のり
広島県漁業協同組合連合会（広島市西区）

8切48枚
918円（税込）

広島県産の良質な海苔を厳選して使用。秘伝のたれをたっぷり浸み込ませてクセになる濃い味のしっかりとした味付けが施されているのが特徴です。 ご飯のお供にはもちろん、おつまみやそのままスナック感覚で食べるのにもぴったりな、深みのある味付けに仕上げられています。

国産青のり付味付のり卓上
竹野海苔株式会社（広島市南区）

8切40枚
540円（税込）

柔らかく歯切れの良い海苔に秘伝のタレで味を付け、さらに海苔の裏面に国産青のりを吹き付けました。青のりの香りが口の中に広がります。そのままおつまみや、青のりの面をおにぎりの外側にして巻くと、ダイレクトに青のりが楽しめます。

刻み牡蠣キムチ
まぶし美人キムチ（安芸郡府中町）

110g
850円（税込）

ニンニクを8粒使用しオリーブオイル漬けした刻み牡蠣を特製のキムチ種と合わせた一品です。ピリ辛の味わいと深いコクが牡蠣の旨味を引き立て、ご飯が止まらなくなる味わいです。ソースやトッピングとしてアレンジしてもおいしく召し上がれます。

ちから一番だしパック（20P）
株式会社ちから（広島市中区）

200g（10ｇ×20パック）
1,680円（税込）

広島で育まれたうどんチェーン「ちから」が、看板商品「ちからのだし」で使用するものと同じ原材料（さば・うるめ・いわしの削り節、昆布）のみを使っただしパックをつくりました。コクと香りが特徴のだしで、料理のアレンジが広がります。

あったらいいな（万能出汁）
株式会社 わきみず（安芸郡坂町）

360g
880円（税込）

「あったらいいな」をコンセプトに開発した、広島県坂町の和食店「わきみず亭」オリジナルの万能だしです。長年培った和食の味を家庭でも手軽に楽しめるよう仕上げました。煮物・すき焼き・丼物・など幅広い料理に使え、毎日の食卓で手軽に本格的な和食の味をお楽しみいただけます。

瀬戸内天然鯛極みだし
株式会社 わきみず（安芸郡坂町）

275ml
880円（税込）

広島県坂町の和食店「わきみず亭」が、瀬戸内の天然鯛の旨味を活かして開発した鯛だし醤油です。素材の風味を引き立てる上品な味わいで、刺身や寿司、焼き魚、卵かけご飯などさまざまな料理にご使用いただけます。毎日の食卓で瀬戸内・広島の味を手軽に楽しめる一本です。

にんじんソース
しもみん農場（福山市）

110g
1,242円（税込）

農薬や化学肥料を使わず育てた恋人参を使用した濃厚なソースです。山椒の香りが特徴でグリル料理やサラダ、料理の隠し味などに使えます。どんな料理にもかけるだけでお店の味になる万能ソースです。

純粋赤酢（粗濾過酢酸菌入り）
尾道造酢株式会社（尾道市）

500ml
1,944円（税込）

広島県の酒蔵で造られた酒粕を３年間熟成させ、その酒粕と水のみで酢酸発酵させた純粋な酒粕酢（通称：赤酢）です。濾過により酢酸菌を除去せず、酢酸菌を残したままの醸造酢です。創業天正10年、尾道造酢の歴史と共に約440年受け継がれている酢酸菌入りとなります。

◆「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♪