

☆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♪

発見！
見んさい！ 食べんさい！ 飲めんさい！
Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



みやじまの塩 白・黒 株式会社フレイム（廿日市市）



宮島の海水のみを使用し、島内で製塩した100%宮島産の塩です。宮島には世界遺産「厳島神社」があり、島内全体がパワースポットと云われる神聖な土地で作られているので、食用だけでなくお清め塩としてもご利用もいただけます。

1本/75g
各1,900円 (税込)

発酵れもん胡椒（液体タイプ） よしの味噌株式会社（呉市）



ジューシーな広島レモンと米糀、鮮やかな辛さの九州産「青唐辛子」で仕込んだ、ピリッと辛くてレモンが香る爽やかな大人の薬味「発酵れもん胡椒」を使いやすい液体タイプにしました。いろいろな料理にかけるだけで味がグンと際立ちます。

1本/100g
648円 (税込)

たいぎいホルモン （豚ホルモン・牛ホルモン・豚サガリ・鶏皮） 株式会社HOUEI（広島市中区）



「せんじがら」と言えば広島伝統の珍味。「たいぎいホルモン」は、下処理から調理・味付け・パッキングまでを手仕込みで作るせんじがらです。噛むほどに溢れ出る深い肉の旨味と絶妙な塩味が一口食べたら止まらない美味しさです。

1袋（60～80g）
各1,000円 (税込)

スパウト青柚子こしょうを使った塩麴 新庄みそ株式会社（広島市西区）



新庄みその万能調味料「塩麴」にフンドーキン醤油の香り高い「青柚子こしょう」を加えました。青柚子の爽やかな香りと青唐辛子のピリッとした辛味を「塩麴」のまろやかさで包んだ絶妙な味わいが、ワンランク上の味に仕上げてくれます。

130g
324円 (税込)

米粉の鍛え牡蠣カレー

有限会社寺本水産（江田島市）



180g

950円 (税込)

鍛え牡蠣とはエサを与えず
痩せさせた後、栄養豊富な
海域へ移して、大きく太ら
せる寺本水産独自の技法で
育てた牡蠣です。

濃厚な旨味を持った鍛え牡
蠣と米粉を使用し、炒め玉
ねぎ、スパイスにこだわっ
たルーとの調和を楽しめる
カレーに仕上げました。

真っ赤なトマトの焼き肉のたれ

世羅菜園株式会社（世羅郡世羅町）



300ml

540円 (税込)

世羅菜園で採れた真っ赤
なトマトを使用していま
す。焼肉はもちろん、ジ
ビエのたれや野菜炒め、
ホルモン焼うどんのたれ
としても、美味しくお召
し上がりいただけます。
マヨネーズと混ぜて野菜
のディップソースとして
もご使用いただけます。

真っ赤なトマトのとんかつソース

世羅菜園株式会社（世羅郡世羅町）



350g

680円 (税込)

世羅菜園で採れた真っ赤な
トマトを使用したソースで
す。とんかつは、もちろん
お好み焼き、ハンバーグ、
オムレツにも合います。

ケチャップに近いソースで
味は甘口でお子様にもお召
し上がり頂けます。

ソースの程よい酸味が料理
の味をきわ立てます。

真っ赤なトマトのピリ辛ソース

世羅菜園株式会社（世羅郡世羅町）



300ml

680円 (税込)

世羅菜園で採れた真っ赤な
トマトを使用していま
す。炒め物はもちろん、
焼きそば、お好み焼き、
揚げ物、オムレツにかけ
ても、美味しくお召し上
がりいただけます。
食パンに塗ってピザト
ーストのソースとしてもご
使用いただけます。

グルテンフリー ショコラレモンケーキ

株式会社 アケミ檸檬（尾道市）



1個/40g

350円 (税込)

小麦粉を使わず豆腐で作っ
たグルテンフリーのショコ
ラレモンケーキ。

日本一のレモンの産地「生
口島」でも数少ない無農薬
のレモンとチョコレート、
有機ココアパウダー、カカ
オニブが織りなす、濃厚で
パサつきのない超しっとり
食感のレモンケーキです。

超しっとり ぜいたくレモンケーキ

株式会社 アケミ檸檬（尾道市）



1個/40g

350円 (税込)

日本一のレモンの産地で
ある広島県尾道市にある
瀬戸内海の「生口島」。
生口島でも数少ない無農
薬のレモンだけをたっぴ
りと贅沢に練りこんだ大
人のレモンケーキ。パサ
つきのない超しっとり食
感で、日が経つとしっと
り感が増すケーキです。

◆「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♪