## ☆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♪

## 藻塩レモンケーキ

あじば農園(尾道市)



1個 280円 (税込)

広島名物の酸っぱいレモン ケーキに瀬戸内海の美しい海 水から採れた藻塩を効かせま した。少し酸っぱくて、少し しょっぱい夏季限定のレモン ケーキは、塩分が失われがち な暑い季節にぴったりです。 温めてもおいしく召し上がれ ますが、キンと冷やして、夏 のおやつにいかがでしょうか。 <sub>芳香シリーズ</sub>国産松茸ジェラートもなか (株)世羅の大地(世羅郡世羅町)



1個 648円 (税込)

世羅町の契約牧場の生乳と 国産松茸をふんだんに使用 した人気のジェラートを 「もなか」に仕上げました。 頰張ると口いっぱいに松茸 の香りがひろがります。意 外に思われますが、松茸と 乳製品は相性がとても良く、 芳醇な香りとまろやかな甘 みのマリアージュをぜひご 當味ください。



## もなかの皮(丸大焦げ・抹茶)

(株)八百金(広島市南区)





475円/535円 (税込) を効かせました。

広島県産のもち米をサクサク と香ばしく焼き上げた「もな かの皮」です。アイスや餡な ど、お好みのものを挟んでお 召し上がりください。クリー ムを挟んで和風マリトッツォ としても、汁物に入れてもお 楽しみいただけます。「抹 茶」は、挟む中身が引きたつ 丸大焦げ(16枚)/抹茶(20枚)ように、ほんのりと宇治抹茶

## ひやしエール 桜南食品(株) (三原市)



200ml 300円 (税込)

広島県産米を使用した米酢の酸 味が特徴のクラフトジンジャー エールです。高知県産の生姜を 自社で素材から加工し、黒糖と グラニュー糖がベースのこだわ りのシロップで和風テイストに 仕上げました。はちみつのまろ やかさも加わり、特に暑い時期 やスポーツ・お仕事の後におす すめです。保存料・香料は使用 していません。

#### あじかんのおいしいごぼう茶 (株)あじかん (広島市西区)

1g×15包 **645円** (税込) 国産ごぼうを使用し、広島の本社 工場で焙煎を行った、南雲吉則博 士監修のごぼう茶です。特許製法 の焙煎方法でごぼうの味や甘さを 引き出し、飲みやすく仕上げてい ます。ノンカフェインで、水溶性 食物繊維の「イヌリン」とポリ フェノールの「クロロゲン酸」が 含まれ、お通じが気になるときや、 お食事中、水分補給としてお飲み いただけます。

## 白瓜なら漬

モロショク(府中市)



150g **580円** (税込) 府中市諸毛町、標高450mの 山のてっぺんにある自社の圃 場でとれた新鮮な白瓜を酒粕 に漬けました。福山市で百年 以上続く酒蔵「天寶ー」の酒 粕を使用し、2年間かけて熟成 させました。地元備後の白瓜 と酒粕が合わさった一品です。 ご飯はもちろん、クリーム チーズとの相性が抜群で、お 酒がすすみます。

# 野外万能調味料 こぶらちょっぷ (株) hutte. オダ (広島市佐伯区)



55g **1,458円** (税込) トマトとアゴダシをベースに、 旨味・深みを追求したスパイス 調味料です。単調になりがちな アウトドアでの肉料理、スープ やパスタ、米料理などに使えば、 味のバリエーションが広がります。そのまま振りかけるだけで もおいしく、熱が加わるとさら に味が変化し、使えば使うほど クセになる味です。ご家庭でも 幅広くお使いください。

## シソ飲料

(株)神石高原(神石郡神石高原町)



900ml **2,700円** (税込)

神石高原町で栽培した、ポリフェノールを含む赤シソと香りのよい青シソをほどよくブレンドして作ったシソ飲料です。原材料は無農薬・無化学肥料栽培のシソとレモン、氷砂糖のみで添加物は使用していません。炭酸や水、お湯で5~6倍に割ってお飲みください。ヨーグルトにかけてもおいしくいただけます。

### <sup>超高圧熟成</sup>米麹入り塩レモン

(株)東洋サプリ(広島市西区)



200g **2,160円** (税込)

料理研究家・黒田千晴さんと 一緒に人気レシピの「塩レモン」に米麹を加えて商品化しました。米麹と超高圧製法によって、爽やかなレモンの香りや酸味はそのまま、さらにうま味とコクが加わり、お料理がまろやかで奥深い味に仕上がります。材料は瀬戸内レモン、米麹と海塩のみで添加物は使用していません。

## onomichi fish masala

KTRUCK有限責任事業組合(尾道市)



瓶(50g) / パウチ(20g) **1,350円 / 650円** 

スパイスの伝道師として活躍するメタ・バラッツ氏が、尾道の出汁の文化を活かして調合した瀬戸内産のいりこ出汁が特徴のオリジナルミックスパイスです。どなたでもお作りいただけます。パスタリース、ドレッシング、揚げ物に振りかけたりと、楽しみ方は自由自在です。

#### ◆「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♪

