

素材、製法にこだわりの

大鰯の津軽
味噌醤油

今年も「佰」販売へ

大鰯町の津軽味噌醤油(奈良実代表取締役)が、創業100年記念の限定商品「マルシチ津軽味噌『佰』」を昨年に続いて販売する。津軽産と国産素材にこだわり、大鰯温泉の温泉熱で発酵・長期熟成した商品で、昔ながらの風味豊かな味わいに仕上がっている。



減農薬栽培の津軽産米「つがるロマン」、瀬戸内海産「粗塩」を使った1たる限定仕込みで、1年目の昨年は好評を博した。昨年は赤みそだけだ

ったが、今年はや望が多かった白みそも醸造。阿部仁工場長は「昨年よりこうじ歩合を高め、さらにおいしいみそに仕上がった。大豆のうまみが凝縮した赤みそ、あっさりした白みその味わいを楽しんでもらいたいし、両方買ったら合わせみそも試してほしい」と話している。

津軽産、国産素材にこだわった津軽味噌「佰」

※この記事は、陸奥新報社提供です。無断転載できません。

[問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp