2009 年 9 月 30 日(水)　陸奥新報　19 面　掲載

昔ながらの味どうぞ

大鰐の津軽味噌醤油

創業100年 限定みそ

大鰐町の津軽味噌醤油（奈良実代表取締役）が創業100年記念の限定商品として、津軽産、国産素材にこだわった「マルシチ津軽味噌『佰』」を製造した。大鰐温泉の温泉熱を使って発酵・長期熟成させており、豆の甘さ、コメのうまさが生きたまろやか味になっている。

津軽産、国産素材にこだわった限定津軽味噌「佰」

原料こだわり 温泉熱で熟成

2010年12月に創業100年を迎える同社の記念商品第2弾。原料に津軽産大豆「おおすず」、減農薬で栽培した津軽産米「つがるロマン」、瀬戸内海産「粗塩」を使用し、1たる（約1㌧）限定仕込みで醸造した。

昨年12月に仕込みをし、温泉熱を使って1カ月醸造した後に自然醸造で長期熟成させており、通常の赤みそより色が濃いものの、大豆の甘さと香り、コメのうまさが引き出されている。商品名は「人とのつながりで創業100年を迎えられた」という感謝の気持ちを込め、「佰」という字を使用。

阿部仁工場長は「寒仕込みをして一夏越すとおいしくなると言われており、家庭で作っていた昔ながらのみそに近い味。価格は通常の商品より高いが、長期熟成によって塩かどが取れ、おいしいみそになっている」と自信をのぞかせた。

限定仕込みのため店頭販売は行わず、同社ホームページなどで注文を受け付けている。価格は500㌘650円、1㌔1000円、4㌔3600円、10㌔8000円。

問い合わせは津軽味噌醤油（☎0172(49)1111、ホームページhttp://www.marushiti.jp/）へ。

この画像は、当該ページに限って
陸奥新報の記事利用を許諾したものです。転載ならびにこのページへのリンクは固くお断りします。
[問合せ先]津軽味噌醤油株式会社
marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp