

素材にこだわった2種類のみそと3種類のしょうゆがセットになった「風味百香」



新ブランド「風味百香」発売

大鰐町の津軽味噌醤油
(奈良代表取締役)
が、新商品「風味百香」
を発売する。原料にこだわった2種類のみそと、3種類のしょうゆがセットになった商品で、同社はマルシチの新たなトップブランドとして自信をのぞかせる。(西尾 爽)

大鰐・津軽味噌醤油

昨年12月に創業100周年を迎えた同社は、新たなスタートを記念して「ラボ産学官青森」の支那の協力を得て今年度の新商品を開発。厳選した材料を使い、これまで歴史の中で培ってきた技術を最大限に生かして完成させた。みそは、県産大豆と国産米を使用した赤、油はかけしょうゆとしてすしや刺身などにひいたり、「特級本醸造醤油」は、製造の過程で行う「火入れ」を2回行い、深い味と香りを生み出した。阿部工場長は「セットあれば全ての料理に使うことができるとPR。『毎日使うものだからこそたわりの原料をコンセン」

コラボ産学官と連携

100年の技術生かす

※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