



昔ながらのみそ汁発売

津軽味噌醤油、来年100周年で新商品

温泉熱で発酵熟成 陸奥湾ホタテ入り

日本で唯一、温泉熱を利用して、しょうゆを醸造している大鰐町の津軽味噌醤油（奈良代表取締役）が、フリーストライ製法の即席みそ汁「津軽のみそ汁」を発売した。化学調味料を一切使わず、カツオ昆布だしが利いた昔ながらの素朴な味わいになっている。

2010年に創業100年を迎える同社が記念事業として開発。県産の大豆、コマを100%使用し、地元大鰐温泉の温泉熱で発酵、熟成させた津軽みそに加え、陸奥湾産ホタテが丸ごと1個入っているほか、ネギとワカメも国産にしたわった。

創業100年を迎える津軽味噌醤油が発売した「津軽のみそ汁」とラベルを一新した「手造りしょうゆ」など、

またフリーストライ製法で素材本来の味、香りが楽しめる商品になっており、九州の加工業者に製造委託した。

奈良代表取締役は「化学調味料を一切使っていない。食材も国産だしの味がする懐かしいみそ汁。」

「こだわった」とし、阿部仁工場長も「試行錯誤を繰り返しながら、1年掛けて納得できる商品ができた」と自信をのぞかせた。

価格は1袋（1食）分 180円、5袋入り 800円、10袋入り 1500円（いずれも税抜き）。津軽地方の道の駅などで販売しているほか、同社ホームページ（<http://www.marushi.jp>）でも販売する予定。

また創業100年に向け、手造りしょうゆのラベルを一新したほか、全商品に感謝を示すシールを張って販売している。

津軽味噌醤油では、津軽のみそ汁5袋入り20人にプレゼントする。官製はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記し、同社への意見や要望、思い出を書き添えて、〒036-1835 弘前市下白銀へ。当選は発送をもって代

※ この記事は、陸奥新報社提供です。無断転載は出来ません。
[問合せ先]津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp