



盛塩

▽創業100年記念の
津軽みそ「佗(ひやく)」
に白みそ、津軽味噌醤油
(大鰐町)が昨年につき、
10月から発売する。昨年

は赤みそのみだったが、
今年白みそも造った。写
真。大豆は県産「おおよ
すず」、米は県産「つが
るロマン」、塩は瀬戸内
海産「粗塩」を使った。
赤・白みそも1・5リ
ずつの数量限定販売。青

森市の五十嵐
商店、中三青
森店、さくら
野弘前店など
で販売するほ
か、発送も受
け付けてい
る。
問い合わせ
せ、申し込み
は津軽味噌醬
油(電話01
20・07・
0141)へ。

※この画像は当該ページに限って東奥日報が利用を許諾したものです。
[問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp