



毎年好評の「マルシチ津軽味噌『佰』」(写真はイメージ)

津軽味噌「佰」今年も

大鰐津軽味噌醤油 食産まつりでも販売

日本で唯一温泉醸造を行って大鰐町の「津軽味噌醤油」は、毎年限定商品として販売している「マルシチ津軽味噌『佰』」の2017年仕込みの出荷を25日から開始した。27、29日に弘前市運動公園で開催される「津軽の食と産産まつり」でも販売される。

「佰」は09年に同社のみを造り100年を記念して初めて仕込んで以来、毎年10月に販売しており、今年が9年目となる。

長期熟成で仕上げた。甘みのあるまろやかなうま味と豊かな香りに固定客も多い。「赤味噌」と「白味噌」の2種類をそろえ、在庫がなくなり次第販売終了となる。

阿部仁工場長は「毎年多くのお客さまに喜んでいただいている。昨年に続き作柄の良かった大豆を使い、おいしく仕上がっているの、まだ食べたことのない方も味わってみてほしい」と話している。

価格(税込み)は500円650円、1kg1000円、4kg3600円、10kg8000円。注文は同社(フリーダイヤル0120-07-0141)平日午前8時～午後5時、ファクス0172-476772へ。ウェブサイト(Url://www.marushichi.com)からも購入できる。

(中村大樹)

【陸奥新報社 提供】

※この記事は、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