



**商品リリース**

「津軽味噌「佰(ひやく)」  
大鰐町の「津軽味噌醤油(みそしょうゆ)」が25日、販売を始めた。津軽産の1等級大豆「おおすず」と低農薬の「つがるロマン」、瀬戸内海産「粗塩」を使用。

温泉熱で発酵・熟成させ、大豆のうま味が味わえるまろやかな仕上がり。  
赤みそ⇨写真④(イメージ)⇨  
⇨と白みそ⇨同⑤(同)⇨  
⇨いずれも数量限定で500g<sup>以下</sup>、10<sup>種類</sup>の4種類があり、価格は650〜8千円(税込み)。  
27〜29日に弘前市で開かれる「津軽の食と産業まつり」でも販売する。

問い合わせは同社(電話0120・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](mailto:marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp)