

「糀あまざけ」が好評

津軽味噌油 冬に向け滋養にも



大鰐町のりと時間をかけて米を津軽味噌糖化した自然な甘みが油は、県産特長で、子どもから年配者まで楽しめる。健康にもいいと好評を博し、

「糀あまざけ」は原料米に県産の「つがるロマン」を100%使用。アルコールや砂糖を一切使わずにじっくり



ピンクのラベルが目印の「糀あまざけ」

同社では「豆乳や牛乳で割っても、温めても冷やしてもおいしく味わえます。昔ながらの製法による自然な甘み。価格は180円(2倍濃縮)410円。大鰐町のcom、ピロ口地下1階「フレッシュファーム FOR E.T(フォーレ)」、さくら野百貨店弘前店1階「ひろさきマーケット」などの県産食品店や弘前市周辺の道の駅などで購入できる。注文・問い合わせは0120-07-0141。

ている。キャップで開封して保存もでき、小はりと冬に向けた滋養出しに使うこともできる。

【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] 津軽味噌醬油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp