

「津軽のみそ汁」新発売

大鰐・津軽
味噌醤油 具に県産花モズク

日本で唯一、温泉熱を利用してみそ、しょうゆを醸造している大鰐町の津軽味噌醤油(奈良実代表取締役)が、県産の花モズクを具にしたフリーストライ製法の即席みそ汁「津軽のみそ汁」を新発売した。化学調味料を一切使わず、カツオ昆布だしが利いた上品な味わいになっている。

12月に創業100年記念事業として陸奥湾に入った即席みそ汁を発売を迎える同社は昨年、産ホタテが丸ごと1個

ホタテ入りでは赤みそを使用しているが、今回は白みそで上品な味わいに仕上げた。阿部仁工場長は「花モズクは細くて、とろみがあるのが特徴。今後も地元こだわった具材を使った商品を出していきたい」と話した。



売。今回は第2弾として、貴重な県産花モズクを使用し、シャキシャキとした食感、独特のとろみが楽しめる商品になった。使用している津軽みそは、津軽産大豆を100%使用し、地元大鰐温泉の温泉熱で発酵、熟成させたもの。県産の花モズクを具にした「津軽のみそ汁」

※この記事は、陸奥新報社提供です。無断転載できません。

[問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp