

マルシチ津軽味噌「佰」
あすから先行販売
 弘前・食と 赤白とも数量限定
 産業まつり



日本で唯一の「温泉醸造」を行っている大鰐町の津軽味噌醤油(奈良実代表取締役)は、原材料にこだわって仕込んだ限定商品の2014年仕込み「マルシチ津軽味噌「佰」

を今年も販売する。22日から順次出荷、発送するほか17、19日に弘前市運動公園で開かれる「津軽の食と産業まつり」で数量限定で先行販売する。

社は創業100年を記念して初めて仕込んだ。以来、毎年同時期に数量限定で仕込んでおり今年で6年目になる。津軽産大豆「おおすず」、低農薬の津軽産米「つがるロマン」、

間もなく出荷シーズンを迎える津軽産・国産素材にこだわった津軽味噌「佰」(写真はイメージ)

.....

瀬戸内海産「粗塩」と原料にこだわり、熟成発酵には大鰐温泉の温泉熱を利用している。

豆の香りとうま味が生きた、まろやかな味のみそは、毎年完売の人気商品となっている。

赤みそ、白みその2種類あり、限定商品のため、なくなり次第販売は終了する。阿部仁工場長は「気候などで毎年味が違つたため、それを楽しみにしてくれらるお客もいる。今年もこくや香りが大変良いので、ぜひ味わってほしい」と話している。

※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