

津軽産大豆の  
みそを新発売  
大鰯・津軽  
味噌醤油

国内で唯一、温泉熱  
を利用した醸造を行っ  
ている大鰯町の津軽味  
噌醤油は、主力商品を  
改良した新製品「マル  
シチゆのまち津軽味  
噌」を発売した。津軽  
産おおす大豆100  
%にこだわり、地産地  
消の色をより強く押し  
出している。  
これまで展開してい

た「特撰甘味噌」「特  
撰赤味噌」は同様に全  
量県産のおおす大豆  
で醸造していたが、ゆ  
のまち津軽味噌では産  
地を津軽に限定。概は  
東北産の米で作ったも  
のを使用した、八割概  
味噌(大豆  
と米の割合  
が10対8)  
に仕上げ  
た。  
パッケージ  
ジも同社の  
.....  
津軽味噌醬  
油の新商品  
「マルシチ  
ゆのまち津  
軽味噌」

特徴である温泉醸造を  
前面に出し、津軽の四  
季をイメージした鮮や  
かなものになってい  
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] 津軽味噌醤油株式会社 [marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp](mailto:marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp)