



今年も出荷される津軽味噌『佰』(写真はイメージ)

津軽味噌『佰』今年も

弘前・食と産業まつり **あすから先行発売**

日本で唯一温泉醸造を行って大鰐町の津軽味噌醤油は、原料にこだわって仕込んだ限定商品「マルシチ」の2016年仕込みを今年も販売する。14～16日に弘前市運動公園で開催される「津軽の食と産業まつり」で先行発売。20日

から出荷を開始する。『佰』は09年に同社創業100年を記念して初めて仕込んだ。以来毎年同時に仕込み、今年が8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」、瀬戸内海産「粗塩」と原材料にこだわり、大

鰐温泉の温泉熱を利用して発酵・長期熟成させた。通常のみそに比べて香りが豊かで、甘みのあるまろやかなうま味が特長。「赤味噌」と「白味噌」の2種類がそろい、独特の風味にファンも多く毎年完売の人気商品となっている。限定商品のため、なくなり次第終了する。

阿部仁工場長は「氣候の影響などによって毎年味が違ってくる。多くのお客さまがそれを楽しみにしてくれて

いる。今年の大豆は作柄も良く、おいしいと思っので、ぜひ味わってほしい」と話している。

価格(税込み)は500円650円、1kgは1000円、4kgは3600円、10kgは8000円。注文は同社(フリーダイヤル0120-07-0141)平日午前8時～午後5時、ファクス0172-772772)へ。ウェブサイト(https://www.marushiti.co.jp)からも購入できる。

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