

県産食品店や道の駅などで購入できる
「冷やし糀あまざけ」



県産米の手作り味

大鰐 冷やし糀あまざけ販売

大鰐町の津軽味噌醬油は、県産の米と米こうじのみを原料とする「マルシチ津軽本造り冷やし糀あまざけ」を開発、8月から販売を開始した。

「冷やし糀あまざけ」は原料米に県産の「つがるロマン」を100%使用。アルコールや砂糖は一切使われておらず、じっくりと時

間をかけて米を糖化した自然な甘みが特長。同社では、ビタミンB1などを添加した栄養機能食品として「冷やしこうじ甘酒」を販売していたが、甘酒が健康食として認知されてきたことを受け、無添加の昔ながらの製法による甘酒の製造・販売に切り替えた。夏バテ対策や美容効果で関

心の高い甘酒需要に県産米による手作りの味で応える。

阿部仁工場長は「アルコールが入っていないので子どもから年配の方まで楽しめる。自然な甘みを味わってほしい」と話している。

価格(税込み)は180㍻(2倍濃縮)410円。業務用に900㍻1836円も提供する。大鰐町のヒロコme、弘前市のヒロコ地下1階「フレッシュファーム フォーレ」、さくら野弘前店1階「ひろさきマーケット」などの県産食品店や同市周辺の道の駅などで購入できる。注文・問い合わせはフリーダイヤル(0120-07-0141)へ。

【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