

健 大鰐町の心が高まっており、同
津軽味噌醬社では「豆乳や牛乳で
油が8月か割ったり、冷やしても
ら販売している「マル 温めてもおいしく味わ
シチ津軽本造り 冷やえます。昔ながらの製
し糀あまさけ」は、自法による自然な甘みを
然な甘さで冷やしてよ楽しんでもらえれば」
し、温めてもおいしくと薦めている。
飲めると評判を呼んで 価格は180円(2
倍濃縮) 410円。大
いる。
県産のつがるロマン 鰐町のcome、ヒ
100%を使用し、じ 口口地下1階「フレッ
ツ

「自然な甘さ」が評判

津 味増醤油 「冷やし糀あまさけ」
つくりと時間をかけて シュフアム FOR
米が糖化された自然な ET(フォーレ)、
甘みが特長。アルコール さくら野弘前店1階
ルが入っていないの 「ひろさきマーケッ
で、子どもから年配者 ト」などの県産食品
まで楽しめる。
甘酒は「飲む点滴」 駅で購入できる。
ともいわれ、夏バテ対 注文、問い合わせは
策や美容効果などに優 同社(0120-010
れた健康食品として関 7-0141)へ。

県産食品店や道の駅などで購入できる
「冷やし糀あまさけ」

生活に役立つ情報をお届けするため毎月2回掲載します。 **Information of a Nice Living**

情報タウン

【お問い合わせ・詳細】
陸奥新報社営業局広告部 ☎0172(34)3111 または、各支社局へ ホームページでもご覧いただけます 陸奥新報 検索

【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