

味

大鰯町の自の製法で熟成させ「と呼び掛けてい町のヒロロ地下1階
津軽味噌醬 た。野菜や肉、魚などる。
「フレッシュファーム

油は、県産の食材を漬けておくと 価格は1800円が4
米と津軽海峡の塩を使 酵素の働きでうま味を 53円、750円が1レ」や青森駅ビル・
用した「マルシチ塩糍」 引き出してくれる。 296円。弘前市駅前 ラビナ内の「マルシェ

の販売を10月から開始 阿部仁工場長は「鶏

うま味引き出す「糍」

津軽味噌油 「マルシチ塩糍」販売

した。 むね肉など20分くらい

マルシチ塩糍は原料 漬けておいてから焼く
米につがるロマンを1と、やわらかな食感と
00%、塩に暖流と寒 適度な塩加減でおいし
流がぶつかる津軽海峡 く味わえます。浅漬け
のミネラル豊富な塩 や和え物にもお勧めで
を100%使用し、独す。ぜひお試しください



アサムボン、
弘前市周辺の道
の駅などで購入
できる。

注文、問い合
わせは同社(☎
0120-07
-0141)

新発売された
「マルシチ塩糍」

【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