

大鰐町で温泉醸造を行って
いる津軽味噌

津軽味噌「佰」あす発売

大鰐町産 味噌 食産まつりでも販売

販売10年目を迎えた「マルシチ
津軽味噌「佰」」(写真はイメ
ージ)



醤油は、毎年限定商
品として販売してい
る「マルシチ津軽味
噌「佰(ひゃく)」平
成30年仕込み」の出
荷を26日に開始する。
26、28日に弘前市運
動公園内で開催され
る「津軽の食と産業
まつり」でも販売す
る。

「佰」は2009年
に同社のみそ造り10
0年を記念して初めて
仕込んだ。毎年10月に
販売して好評を博し、
今年で10年目を迎え
る。

津軽産大豆「おおよ
ず」、低農薬の津軽産
米「つがるロマン」、
潮戸内海産「粗塩」を

原材料に、大鰐温泉の
温泉熱を利用した同社
独自の発酵・長期熟成
によって仕上がった甘
みのある、まろやかな
うま味と豊かな香りが
特長。「赤味噌」と
「白味噌」の2種類を
そろえ、在庫がなくな
り次第販売終了とな
る。

阿部仁工場長は「お
かけさまで10年間続
けてくることができ
た。リピーターの方
も多く、毎年完売して
いる。数量限定なの
で来年10月まで必要
な分を予約してい
ただき、必要な時にお
届けすることもでき
る。これからお客
さまの期待に応えてい
きたい」と話してい
る。

価格(税込み)は5
00円、650円、1千
100円、4千36
00円、10千8000
円。

注文は同社(フリー
ダイヤル0120-0
7-0141)平日午
前8時~午後5時、フ
ァクス0172-67
72)へ。同社ウェ
ブサイトからも購入
可。

(中村大樹)

【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