



商品
リリース

津軽味噌(みそ)
「佰(ひやく)」 大鰐町の「津軽味噌醤油」が創業100年を記念し、2009年から毎年販売。今年は22日から順次出荷する。赤みそと白みそがあり、写真(イメージ)、15年4月まで出荷予約を受け付けている

が、限定仕込みのため、なくなり次第販売を終了する。

津軽地方産の大豆「おおすすめ」と米「つがるロマン」、瀬戸内海産「粗塩」を使い、温泉熱で発酵・長期熟成させることで、大豆の香りとうま味が生きたまろやかな味に仕上げた。今年は昨年より、香りが良いという。

販売するのは500g、10kgの4種類、

※この画像は当該ページに限って東奥日報が利用を許諾したものです。
[問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp