

大鰯

**地元色豊かな新商品
津軽味噌醤油が販売**

大鰯町の「津軽味噌醤油」は、津軽地方産の大豆「おおすず」を原料にした

新商品「ゆのまち津軽味噌」
「写真」を6月から販売している。温泉熱を使って約1カ月半～3カ月かけて発酵・熟成させ、白みそ、赤みそともに大豆のうま味と甘みを味わせる。

商品名は同町の温泉街にちなんだ。商品ラベルには、大豆を育む季節も感じてほしいと桜や紅葉などをデザイン。同社の阿部仁工場長は「今回は地産地消にこだわった。付加価値のあるみそを味わってもらえれば」と話している。



※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