



### 商品リリース

津軽味噌「佰(ひやく)」  
大鰐町の「津軽味噌醤油(みそしょうゆ)」が20日から順次出荷する。津軽産の大豆「おすすめ」と「つがるロマン」、瀬戸内海産

「粗塩」を使い温泉熱で熟成・発酵させ、大豆のうま味と香りが味わえる仕上がり。  
赤みそ⇨写真左(イメーシ)、白みそ⇨同右(同)いずれも500gと10kgの4種類あり、価格は650～8千円(税込み)。14～16日に弘前市で開かれる「津軽の食と産業まつり」で先行販売する。  
問い合わせは同社(電話0120・07・0141)へ。

※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](mailto:marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp)