

あおもり^{☆☆☆☆}
コレクション



■「^{こうじ}糀あまざけ」「冷やし糀あまざけ」

■津軽味噌醤油 (大鰐町)
酒かすや砂糖を使わず、アミノ酸など栄養素が豊富な米こうじと県産米「つがるロマン」で作った。そのままだと濃厚だが、豆乳や牛乳で割るとまろやかで風味豊かな甘さを楽しめる。
アルコールが入っておらず、子どもでも味わえる。商品は赤と青ラベルの2種類。味に違いはなく、阿部仁工場長は「赤は冬に温めて、青は夏に冷やして飲む人を目当てにしている」と語る。

【チェック】牛乳で割って飲むと何杯でもいける。健康にも良いそう
で、甘酒好きになりそうな逸品だ。
(長内健)

豆乳、牛乳で割るとまろやか

.....

▷価格 1個410円(180㍓)
▷取扱店 大鰐町地域交流センター「鰐come」、平川市の道の駅いかりがせきなど。問い合わせは津軽味噌醤油(電話0120・07・0141)。

※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