



**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26日に発売

する。

「つがるロマン」と大豆「お  
おすず」、瀬戸内海産「粗塩」  
を使い、温泉熱で発酵・熟成  
させたまるやかな仕上がりが  
特長。赤みそⅡ写真(左)(イメ  
ージ)Ⅱと白みそⅡ同右(同)  
Ⅱはいずれも数量限定で、5  
00g、1kg、4kg、10kgの  
4種類があり、価格は650  
〜8千円(税込み)。26〜28  
日に弘前市で開かれる「津軽  
の食と産業まつり」でも販売  
する。問い合わせは同社(電  
話0120・07・014  
1)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)