

津軽味噌「佰」今年も

大鰯・津軽味噌油 あすから先行販売

大鰯町の津軽味噌油は、毎年限定で販売する「マルシチ津軽味噌「佰(ひゃく)」」で、令和元年仕込み」を11月6日から出荷する。これに先立ち、今年18〜20日に弘前市の克雪トレーニンクセンターで開かれる「津軽の食と産業まつり」で先行販売する。

「佰」は2009年に同社のみそ造り100年を記念して仕込んで以来、毎年販売して好評を博している。津軽頭の大豆「おおすず」と低農薬米「つがるロマン」、瀬戸内海産「粗塩」を原材料に、大鰯温泉の温泉熱を利用して発酵、長期熟成させた。甘みのあ

る、まろやかなうま味と、豊かな香りが特徴。「赤味噌」と「白味噌」の2種類をそろえる。

阿部仁工場長は「新しい時代を迎え、これまで以上に良いみそを造っていきたい。食と産業まつりでは試食もできる。ぜひ来場して味わってみて」と話している。

価格(税込み)は500円、650円、1,000円、4,360円、10,800円。在庫がなくなり次第販売終了となる。注文・予約は同社フリーダイヤル0120-07-0141。平日午前8時〜午後5時、ファクス0172-6772へ。同社ウェブサイトでからも購入可。(中村大樹)



「マルシチ津軽味噌『佰(ひゃく)』令和元年仕込み」(写真はイメージ)

【陸奥新報社 提供】

※この記事は、当該ページに限って陸奥新報の記事利用を許諾したものです。

転載ならびにこのページへのリンクは固くお断りします。

[問合せ先] 津軽味噌醤油株式会社 marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp