

香りとうま味楽しんで

大鰯・マルシチ津軽味噌『佰』

きょうから予約受け付け

大鰯町の津軽味噌醤油は、毎年数量限定で販売している「マルシチ津軽味噌『佰(ひやく)』限定一樽

・令和2年仕込み」の予約を、13日午前10時から受け付ける。出荷は11月5日から。

『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、好評を得ている。

津軽産の大豆「おすす」と米「つがるロマン」を、大鰯温泉の温泉熱を使って発酵・熟成させる同社伝統の製法で造られており、豆の香りとうま味が生きたまるやかな味の特徴。

「赤味噌」と「白味噌」の2種類をそろえる。阿部仁工場長は「今年も良い出来。大豆のうま味と米の甘みを楽しんでほしい」とPRした。

価格は500〜6

50円、1ポ1000円、4ポ3600円、10ポ8000円(いずれも税込み)。在庫がなくなり次第、販売を終了する。

例年、津軽の食と産業まつりで先行販売していたが今年不参加のため、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。ホームページ(<http://www.marushi.com>)でも注文可能。電話、ファクス、ホームページで

2000円以上購入の場合、同社の「津軽焼肉のたれ」ミニボトル2本セットと、レシビブックを進呈する。

出荷以降は店舗販売も実施し、弘前市のヒロ口地下1階「フレッシュファーム・フォーレ」、さくら野弘前店、中三弘前店、青森市の「マルシェ・アサムボン」、大鰯町の鰯comeでも取り扱う。(外崎陸)

「マルシチ津軽味噌『佰(ひやく)』令和2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