

### 発酵技術を活用 新商品3点開発

大鰐・津軽味噌醤油

。マルシチで親しまれる大鰐町の津軽味噌醤油は、「マルシチ津軽の味」シリーズとして「津軽りんご醤油」「津軽はたて味噌」「津軽はたて味噌ドレッシング」の新商品3点を開発した。

青森にこだわった食材をふんだんに使った。県の「発酵技術を活用した産業振興事業」を通じ、1年以上かけて開発した。

津軽りんご醤油は2000円入り(税抜き3500円)と500円入り(同550円)

0円)の2種類を用意。県の「つがる」の果汁を使用した。

津軽はたて味噌は1500円入り(同4600円)で、既存商品をリニューアルした。化学調味料を一切使用せず、同社自慢の温泉醸造の白みそと陸奥湾産ホタテによるシンプルな味わいを追求した。



新発売されたマルシチ津軽の味シリーズ

。マルシチで親しまれる大鰐町の津軽味噌醤油は、「マルシチ津軽の味」シリーズとして「津軽りんご醤油」「津軽はたて味噌」「津軽はたて味噌ドレッシング」の新商品3点を開発した。

青森にこだわった食材をふんだんに使った。県の「発酵技術を活用した産業振興事業」を通じ、1年以上かけて開発した。

津軽りんご醤油は2000円入り(税抜き3500円)と500円入り(同550円)

に県庁で新商品発表会を開いた同社の阿部仁工場長は「今までは社内の人間だけで味をみていたが、今回外部の意見を聞き、厳しい意見も一つ一つクリアしながら作った。皆さんに受け入れられる味になったと思う」と語った。

弘前市のヒロロ地下1階フレッシュファームフォーレや大鰐町のcomeで販売中。

(成田真矢)

【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