

**県民の意見を反映し  
「津軽の味」3品開発**

大鰐・津軽味噌醤油

大鰐町のみそ・しょうゆ製造業「津軽味噌醤油」は13日、県の事業を通じ、県内の卸売・小売業者や県民らからの意見を反映させながら開発した「マルシチ津軽の味」シリーズの3商品の発表会を県庁で開いた。いずれも県内の自然の恵み

をたっぷり詰め込み、主役の食材を引き立てるしょうゆやみそ、ドレッシングに仕上がっている。

同社は県が2019年度に実施したワークシヨップや県民モニター調査を商品開発に役立てた。商品は今月1日から販売している。

「津軽りんご醤油」は国産丸大豆しょうゆや県産りんごの果汁に、こうじ甘酒のエキス、りんご酢を加えた。塩分は控えめ。200gは350円(税抜き)、500gは550円(同)。

「津軽はたて味噌」と「津軽はたて味噌ドレッシング」

グは、陸奥湾産ホタテと同社の温泉醸造みそを使用。はたて味噌はご飯と一緒に食べるとおいしいという。150gで460円(同)。ドレッシングはまろやかな味わいに仕上げた。200gは440円(同)。

阿部仁工場長は「敵しい意見もあったが、一つ一つクリアしてきた。県民に愛される味付けになったのでは」と語った。

大鰐町地域交流センター「come」のほか、青森市内や弘前市内の店舗で販売している。問い合わせは同社(電話0172-91111)へ。(兼平昌寛)



県の事業を通じ、県民らからの意見を反映させて開発した新商品

※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