

めだりんご園」の井沼明子さん(伊藤の養女)はこのシユースは落果などは使っておらず、もちろん味も「いい」と話している。

(渋谷紘一)

大 鰐

マルシチ「佰」
今年も上出来

津軽味噌醤油が
きょう予約開始

大鰐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(ひゃく))限定一樽・令和3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8日からで、全国への発送も可能。「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「おおすず」

と米「つがるロマン」を、大鰐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ろやかな味が特徴。「赤味噌」と「白味噌」の2種類をそろえる。同社の阿部仁工場長は「今年もおいしく出来上がった。伝統の味を楽しんでほしい」とPRした。



マルシチ津軽味噌「佰」
限定一樽・令和3年仕
込み(イメーシ)

価格は5000円、6500円、1千1000円、4千3600円、10千8000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は中止となったため、注文・予約は同社(フリーダイヤル0120070141)平日午前8時〜午後5時、ファクス01724772)へ。ホームページ(<http://marushichi.jp/>)でも注文できる。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本セットを進呈する。

出荷以降は店舗販売も行い、弘前市のヒロ口地下1階「フレッシュユアームF ORET」、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」、大鰐町の鰐comeなどで取り扱う。(外崎陸)