

津軽味噌醤油が「佰」限定販売

今年だけの味楽しんで

あすから予約受け付け

大 鰯

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4年仕込み」の予約を、25日午前10時から受け付ける。出荷は11月8日から。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降毎年販売し、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、豆の香りととうま味が生きたまろやかな味の特徴。今年も「赤味噌」と「白味噌」の2種類を用意した。

同社の阿部仁工場長は「みそは原料の育成状況や、仕込んだ時期の気候などに左右されるため全く同じ味



マルシチ津軽味噌「佰」

階「まちの八百屋 やおえん」、さくら野弘前店、イトーヨーカドー弘前店、中三弘前店、青森市の青森駅ビルラビナ1階「THE AOMORI MARKET」、大鰯町の鰯com eなどでも取り扱い。(外崎陸)

は生まれない」と説明し、「今年もおいしくできたので、『今年だけの味』をぜひ楽しんでほしい」とPRした。

価格(税込み)は500円、4ポ3600円、10ポ8000円。在庫がなくなり次第、販売を終了する。

注文・予約は同社(フリーダイヤル0120-071014)平日午前8時〜午後5時、ファクス0172-6772へ。ホームページ(<https://marusichij.jp/>)でも注文できる。電話、ファクス、ホームページで2000円以上購入した場合は、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、弘前市のヒロロ地下1