

現存する日本最古のみりん醸造元
 全て三河産原料で造る
 無添加の純米本みりん



Saganosho-an

嵯峨野匠庵 純米本みりん 300ml

こだわり ① **もち米・米麴・米焼酎のみ使用**

もち米～三河産ヨコノエモチ～
 →でんぷんを多く含み、芳醇な甘みが得られます。みりんの甘さの決め手。

米こうじ～三河産あいちのかおり～
 →種麴を植えつけて、44時間かけて麴造り。みりんの香りを整え、酵素の力で甘みと旨みを引き出します。

米焼酎～三河産うるち米使用の米焼酎～
 →減圧蒸留で造る香り高い焼酎。生臭さを取り除き、料理の出汁の味、素材の旨みを引き立てます。



こだわり ②

昔ながらのじっくり製法



仕込み蔵において約2ヶ月間、じっくり糖化熟成させたのちに、伝統的な圧搾機で搾ります。もろみを酒袋に詰めて、漕(ふね)の中に積み上げるように並べ、はじめはもろみ自身の重みだけでじんわり染み出すのを待ちます。その後、徐々に上から圧力を加え、二日間かけて搾ります。搾ったみりんは、築300年の歴史ある蔵で貯蔵熟成されます。

“本みりん”だから出来ること

- (1)上品でまるやかな甘味がつく
 →本みりんはブドウ糖やオリゴ糖などの多種類の糖で構成されています。そのため、砂糖の強い甘味ではなく、まるやかな甘味に仕上がります。
- (2)「テリ」と「ツヤ」を与え、煮崩れを防止する
 →複数の糖類を含むことで、表面にテリとツヤを与えます。また、エキス分溶出防止効果もあるので旨みを逃しません。これは、清酒と砂糖の組み合わせでは代用できない効果です。
- (4)深いコクや旨みが出る。
 →原料のひとつであるもち米から生まれるアミノ酸は、食材の旨み・風味の幅を広げ、有機酸は酸味を与えて複雑味を増します。(類似調味料は原料にもち米は使用されないため、この効果は期待できません。)
- (5)アルコール効果で素早く味が染み込む。
 →アルコール分は素早く食材に染み込みやすく、旨みも染み込みやすくなることから味付けが早く、均一に料理が仕上がります。また、魚などの臭みを消す効果もあります。



商品CD	31326	原材料	もち米(愛知県産) 米こうじ(愛知県産米) しょうちゅう(愛知県産米)
内容量	300ml		
賞味期間	1年半	アレルギー	なし
小売価格	730円(税抜)		
商品サイズ	幅50×奥行50×高さ205(mm)	栄養成分表示 (100ml 当たり)	エネルギー 233kcal
商品重量	630g		たんぱく質 0.3g
ケース入数	12		脂質 0.0g
JAN	4533548008116		炭水化物 40.7g
			食塩相当量 1.5g

この表示値は、目安です。