



お米の甘みで、料理をおいしくまとめる。

マンジョウ 本みりん

江戸時代からの伝統を引き継ぎ、「本みりん」のおいしさを発信します。

1814年(文化11年)に、下総国流山(現千葉県流山市)の「相模屋」二代目堀切紋次郎が、色が綺麗に澄んだみりんを開発・発売。江戸の町で流行し、「白味醂」と呼ばれました。

江戸期の食文化繁栄とともにその名は全国へと広まり、後に現在の「マンジョウ本みりん」へと進化してきました。

二代目 堀切紋次郎



本みりんの調理効果

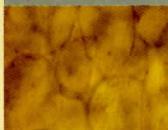
煮崩れ防止(アルコール+糖)

水のみで調理



(例)じゃがいもの細胞が保持 (30分加熱調理後、顕微鏡で観察)

本みりん15% 添加して調理



消臭効果(アルコール)



●: アルコール
○: 臭み成分

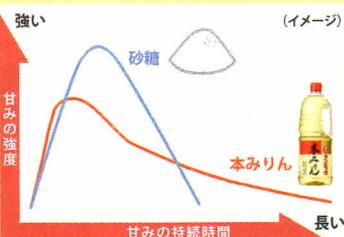


糖分 約50%

アルコール 約14%

水 アミノ酸 有機酸 香り成分 など

おだやかで上品な甘みが持続



てり・つやの付与(アルコール+糖)



砂糖+清酒では出せない てり・つや効果

本みりん・発酵調味料・みりん風調味料の違い

	アルコール	分類	原材料	糖分の由来	品質特長
本みりん	約14%	酒類	もち米、米、米こうじ、醸造アルコール、糖類	米、糖類	・上品な甘み、うまみ、コク ・アルコールと糖の調理効果
発酵調味料 (みりんタイプ)	本みりんと同程度	非酒類	糖類、アルコール、米、米こうじ、穀類、食塩など	糖類	・本みりんと類似の調理効果 ・塩味
みりん風調味料	なし	非酒類	糖類、米、アミノ酸、酸味料、香料など	糖類	・本みりんと類似の甘み ・アルコールの効果なし ・酸味

本みりん

荷姿 (商品コード) 1.8ℓびん×6 (P箱入り) (51104) ☆、1.8ℓびん×6 (51103)、1.8ℓハンディペット×6 (51125)、10ℓBIB (51938)、18ℓ天パット缶 (51150)、20ℓBIB (51937)、1ℓコンテナ (51179)、ローリー (51178)



■厳選されたもち米、米、米こうじなどを原料に、じっくり時間をかけてつくり上げました。本みりん本来の厚みのある上品な香りと甘み、コクのあるうまみが際立ちます。マンジョウ本みりんは、素材の生臭みを消す効果や、煮物の際、煮くずれを防止したり味をよくしみこませる効果などが優れています。

■料亭やレストランの料理、天ぷら、そばなどのつゆに。

■加工食品全般 (つゆ、たれ、惣菜、水産加工品、畜肉加工品、漬物など) に適しています。

原材料名	標準分析値
もち米 (タイ産)、米 (国産)、米こうじ (タイ産米、国産米)、醸造アルコール、糖類	アルコール分 13.5%以上14.5%未満 (w/v) エキス分 50.0 % (w/v) 比重 1.17



本みりん割烹

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6 (51058)、10ℓBIB (51935)、18ℓ天パット缶 (51056)、20ℓBIB (51936)、1ℓコンテナ (51192)、ローリー (51198)



■素材の生臭みを消す効果や、煮物の際、煮くずれを防止したり味をよくしみこませる効果を持った、経済的なタイプです。さらりとした上品な香りと甘み、コクのあるうまみが特長です。

■料亭やレストランの料理、天ぷら、そばなどのつゆに。

■加工食品全般 (つゆ、たれ、惣菜、水産加工品、漬物など) に適しています。

原材料名	標準分析値
もち米 (タイ産)、米 (国産)、米こうじ (タイ産米、国産米)、醸造アルコール、糖類	アルコール分 13.5%以上14.5%未満 (w/v) エキス分 47.0 % (w/v) 比重 1.16



米麴こだわり仕込み本みりん

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6 (52020)



■オリゴ糖が豊富なので甘みが上品でやわらかく、てりつやにも優れています。米こうじ用のお米を豊富に使用することでうまみたっぷり仕上げました。またエキス分が高いので豊かなコクで料理を仕上げます。

■料亭やレストランの料理、うどんやそばつゆ、蒲焼きなどのたれに。

■加工食品全般 (蒲焼きのたれ、めんつゆ、惣菜など) に適しています。

原材料名	標準分析値
もち米 (タイ産)、米 (国産)、米こうじ (国産米)、醸造アルコール、糖類	アルコール分 12.5%以上13.5%未満 (w/v) エキス分 51.0 % (w/v) 比重 1.18

醇米本みりん

荷姿 (商品コード) 1.8ℓハンディペット×6 (52012)、20ℓBIB (51934)、1ℓコンテナ (51020)



■良質のもち米を使用し、じっくり熟成させた高品質の本みりんです。もち米由来の上品で自然な香りと、豊かなコク、深みのある甘みが、料理をおいしく仕上げます。

■料亭やレストランの料理、天ぷら、そばなどのつゆに。

■加工食品全般 (蒲焼きのたれ、煮魚のたれ、めんつゆ、水産加工品、畜肉加工品など) に適しています。

原材料名	標準分析値
もち米 (タイ産)、米こうじ (タイ産米)、醸造アルコール	アルコール分 13.5%以上14.5%未満 (w/v) エキス分 48.0 % (w/v) 比重 1.16



●タカラ「純米」本みりん

タカラ「純米」本みりん 1.8ℓ 取手付ペット	タカラ「純米」本みりん 1ℓ ペット	タカラ「純米」本みりん 600ml ペット	タカラ「純米」本みりん 300ml ペット
本みりん	本みりん	本みりん	本みりん
1,302円/6	784円/12	487円/12	269円/12
ALC.13.5度以上14.5度未満 φ105×313 ↑/2180g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ87×266 ↑/1220g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ75×226 ↑/730g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ60×181 ↑/380g



●タカラ本みりん

タカラ本みりん 1.8ℓ	タカラ本みりん 2ℓ 紙パック	タカラ本みりん 1.8ℓ 取手付ペット	タカラ本みりん 1ℓ ペット	タカラ本みりん 600ml ペット	タカラ本みりん 300ml ペット
本みりん	本みりん	本みりん	本みりん	本みりん	本みりん
1,237円/6	1,237円/6	1,237円/6	747円/12	464円/12	257円/12
ALC.13.5度以上14.5度未満 φ106×401 ↑/3050g	ALC.13.5度以上14.5度未満 87×87×321 ↑/2410g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ105×313 ↑/2180g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ87×266 ↑/1220g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ75×226 ↑/730g	ALC.13.5度以上14.5度未満 φ60×181 ↑/380g



●タカラ「国産米100%」本みりん ●タカラ「あめ色のココ」本みりん

タカラ「国産米100%」本みりん 500ml らくらく調節ボトル	タカラ「あめ色のココ」本みりん 500ml らくらく調節ボトル
本みりん	本みりん
395円/12	395円/12
ALC.12.5度以上13.5度未満 φ67×226 ↑/605g	ALC.12.5度以上13.5度未満 φ67×226 ↑/605g

