

見直しませんか？

みりんとみりん風調味料 の使い分け

煮物や照り焼きなど、様々なシーンで活躍するみりん。
その種類と特徴によって使い分ければ、料理の見た目や質がさらにアップします。

プロマーケットの
おすすめ商品も紹介します！



本みりん

一本で料理の質を上げる、マルチな調味料です。
料理をまるやかで上品な甘みに仕上げます。

調味効果・特徴

- ✓ 照り・ツヤを出す
- ✓ 臭み消し

- ✓ 煮くずれ防止
- ✓ 甘みを加える

赤みりん 長期熟成させた琥珀色のみりん。
濃厚なコクと甘み、芳醇な香りがあり、味に深みを出したいときに向いています。

白みりん 短期間で醸造したみりん。さらりとした上品な甘みと、クセのない香りが特徴です。料理全般に合わせやすく、特に繊細な味を生かしたいときや、キレイな色に仕上げたいときにおすすめです。

- 保存方法 ▶▶▶ 開封前、開封後ともに常温

上品な
甘み

うま味

香り



発酵調味料

コストを抑えたいときにおすすめの調味料です。アルコール分を含みますが、塩分を加えて不可飲措置をしているため、酒税がかかりません。

調味効果・特徴

- ✓ 照り・ツヤを出す
- ✓ 臭み消し

- ✓ 煮くずれ防止

- 保存方法 ▶▶▶ 開封前は常温、開封後は要冷蔵

塩味

うま味



みりん風調味料

アルコール分をほとんど含まないため、加熱をしない和え物やドレッシングとして、また甘みをつけたいときにぴったりです。

調味効果・特徴

- ✓ 照り・ツヤを出す
- ✓ 防腐のため、本みりんにはない酸味がある
- ✓ アルコールを飛ばす必要がない

- 保存方法 ▶▶▶ 開封前は常温、開封後は要冷蔵

強い
甘み

うま味



●成分について

	原材料	製法	アルコール分	塩分	価格
本みりん	もち米、米麴、醸造アルコール(焼酎)、糖類など酒税法で定められた原料	糖化熟成	約14%	0%	アルコールを含むため、酒税がかかり少し高価
発酵調味料(醸造調味料)	米、米麴、糖類、アルコール、食塩など	発酵、加塩、ブレンドなど	約10%	約2%	アルコールを10%前後含むが、塩を加えることで飲料用でなくなるため、酒税がかからず安価。
みりん風調味料	糖類、米、米麴、酸味料、調味料など	ブレンドなど	1%未満	1%未満	アルコールをほとんど含まないため、酒税がかからず安価。

※発酵調味料とみりん風調味料は、パッケージの名前による判断がつきにくいいため、必ず裏面の食品表示でお確かめください。

名称 みりん風調味料
原材料名 水あめ、米、米麴、調味料

食と資材の専門館 PRO MARKET プロマーケット

プロマーケットのおすすめ商品をご紹介します!

本みりん

【温度帯】常温 【保存方法】常温で保存

九重味淋

焼酎を使用しているため、風味が残りやすく際立ちます。

赤みりん



注文番号 **1310089**

メーカー名 九重味淋 内容量 1.8L

●主原料/もち米(国内産、タイ産、その他)、米こうじ(国内産米、タイ産米、その他)、醸造アルコール(国内製造、ベトナム製造)、糖類(国内製造)

濃厚熟成本みりん

上品な香りと甘み、コクのあるうまみが特徴です。

白みりん



注文番号 **1310703**

メーカー名 キッコマン 内容量 1.8L

●主原料/米(国産)、もち米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造)

金の匙

タイ産の米を使用しているため、比較的安価です。



注文番号 **1330056**

メーカー名 鶴見酒造 内容量 1.8L

●主原料/もち米(タイ産)米こうじ(タイ産米)、醸造アルコール、糖類

発酵調味料・みりん風調味料

【温度帯】常温 【保存方法】開封前は常温で保存し、開封後は冷蔵で保存してください。

みりん風調味料

発酵



アルコールと糖類のバランスが、料理の旨みを一層おいしく仕上げます。

注文番号 **X012013**

メーカー名 ジェフダ 内容量 1.8L

●主原料/ブドウ糖(アメリカ他)、果糖等(タイ他)、加塩清酒(ベトナム)、他
●製造所/サンエーフーズ

VPS 醸造みりんタイプ

発酵



お料理に上品な甘味と深いコクを添え、照りをぐんと良くします。

注文番号 **X012872**

メーカー名 アスクフーズ 内容量 1.8L

●主原料/水あめ(日本)、醸造調味料(米、米麴、食塩)、食塩/アルコール
●製造所/盛田

醸造みりんタイプ

発酵



お料理に上品な甘味と深いコクを添え、照りをぐんと良くします。

注文番号 **X155009**

メーカー名 盛田 内容量 1.8L

●主原料/水飴、醸造調味料(米、米麴、食塩)、食塩、アルコール

ミツカン ほんでり

みりん風



米等を原料に作り出した、みりん風調味料です。

注文番号 **X009066**

メーカー名 Mizkan 内容量 1.8L

●主原料/水あめ、米および米こうじの醸造調味料、醸造酢、酸味料

●サービスに関するお問い合わせ先

SUZUKA

株式会社スズカ未来

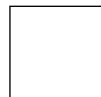
http://www.suzukamirai.jp

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7678番地7
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- 鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- 四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- 津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- 上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- 松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- 伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- 志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112
TEL. 0586-82-0070
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印



EG2008190 2020.10 y-shindo