

# 甘強みりん主要製品一覧表 (表記価格は本体価格 ※黒みりんのみ税込価格です)

平成 29 年 5 月現在

銘柄	昔仕込本味醂		参年味醂	濃醇みりん	純醸本みりん		カンキョウみりん					式拾年熟成味醂 / 黒みりん	
イメージ													
容量	1.8L	600ml	1.8L	1.8L	1.8L	600ml	1.8L	1.8Lpet	1000ml	500ml	300ml	600ml	180ml
入数	6本	6本	6本	6本	6本	6本	6本	6本	12本	12本	12本	1本	6本
小売価格 (税別/1本)	2,240円	880円	1,420円	1,380円	1,270円	570円	1,184円	1,184円	709円	430円	248円	3,000円	※ 1,000円
比重	1.17		1.16	1.19	1.15		1.16					1.15	
アルコール度	14.0		14.0	14.0	14.0		14.0					14.0	
酸度	0.7		0.3	0.3	1.0		0.4					0.4	
アミノ酸度	2.0		0.7	0.6	3.5		1.2					1.5	
直糖	45.0		44.0	48.0	40.0		41.0					40.5	
原材料	もち米、米麴、焼酎乙類		もち米、米麴 醸造アルコール 焼酎乙類、糖類	もち米、米麴 醸造アルコール、 焼酎乙類、糖類	もち米、米麴、醸 造アルコール、焼酎乙類		もち米、米麴 醸造アルコール 焼酎乙類、糖類					もち米、米麴、 醸造アルコール	
特徴	二年以上貯蔵熟成されているので、味・香り共まろやかな口当たりで、そのまま飲用としてもご利用頂けます。粕取焼酎を使用することにより独特の爽快な風味を持ち、魚などクセのある素材への臭み消しに効果的です。		三年以上貯蔵熟成され、味・香り共になじんだ、まろやかで口当たりの良い本味醂です。どんな食材にもなじみ易いので、煮付けなどの風味付けにご利用下さい。	一度搾った味醂を二度仕込みする事により、粘りが出て味醂独特の上品な甘味が強い本味醂です。少量でも照り出しや甘味付けに効果があるので是非タレやツユにご利用下さい。	糖液を加えずに、米の旨味を十分に引き出した一年長期熟成純味醂です。料理の風味が少し物足りない時などに、隠し味としてご利用下さい。		オールマイティにご利用頂ける本味醂です。さらっとした口当たりで、どんな料理への隠し味にも適しています。					糖液を加えていない純味醂。飲んでもおいしいので飲用としても。色が大変濃く、秘蔵のタレ造りに最適です。	