

業務用製品一覧表 (表記価格は本体価格)

平成 27 年 9 月現在

銘柄	昔仕込本味酴		濃醇みりん	国産純醸本みりん		甘強本みりん			
イメージ									
容量	20L キュービテナー詰 20L	18L 缶 18L	18L 缶 18L	20L キュービテナー詰 20L	18L 缶 18L	20L キュービテナー詰 20L	20L ポリコン 20L	18L 缶 18L	10L キュービテナー詰 10L
入数	1	1	1	1	1	1	1	1	1
重量	24.5kg	22.5kg	22.5kg	24.5kg	22.5kg	24.5kg	25.0kg	22.5kg	12.5kg
横×奥×高 mm	300x300x290	240x240x355	240x240x355	300x300x290	240x240x355	300x300x290	340x160x405	240x240x355	250x250x240
小売価格 (本体価格)	21,360 円	19,420 円	12,630 円	12,630 円	11,850 円	11,262 円	12,117 円	10,534 円	5,922 円
比重	1.17		1.19	1.15		1.16			
アルコール度	14.0		14.0	14.0		14.0			
酸度	0.7		0.3	1.0		0.4			
アミノ酸度	2.0		0.6	3.5		1.2			
直糖	45.0		50.0	40.0		41.0			
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		もち米、米麴、 醸造アルコール 焼酎乙類、糖類			
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。		一度搾った味酴を二度仕込みする事により、粘りが出て味酴独特の上品な甘味が強い本味酴です。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ください。	糖液を加えずに、米の旨味を十分に引き出した純味酴です。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酴です。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。			

業務用製品一覧表

銘柄	みりん粕漬床	西京漬床	塩糍	
イメージ				
容量	20kg 詰缶 20kg	20kg 詰缶 20kg	1kg パック 1kg	20kg 詰缶 20kg
入数	1	1	10	1
重量	21.0kg	21.0kg	1.0kg	21.0kg
横×奥×高 mm	240x240x355	240x240x355	270x350x295	240x240x355
小売価格	オープン	オープン	オープン	オープン
アルコール度	+			
原材料	本みりん・みりん粕・酒粕・しょうゆ（本醸造）（大豆・小麦を含む）・食塩	本みりん・米みそ（大豆（遺伝子組み換えでない）米・食塩・酒精）みりん粕・食塩	米麴・もち米・食塩・酒精	
特徴	甘強みりんのみりん粕『金雪』に、酒粕・醤油・砂糖などすべて国産の材料を加えて味を調えた、純国産のみりん粕床です。 甘強みりん粕『金雪』のやさしい甘味と、酒粕の華やかな香りが漬け込んだ素材をより一層美味しく仕上げます。	魚のみりん粕漬けや野菜の漬物などが『西京漬床』に漬け込むだけで、安定した下味をつけることができます。 『西京漬床』は半液状の為、素材への浸透が早いので調理時間が短縮できます。 みりん粕のやさしい甘味と、酒粕の華やかな香りが素材の美味しさを引き出してくれます。	原料にもち米をブレンドし、味をまろやかにしています。 肉・魚料理の下味、煮物・炒め物の調味料、魚介の和え物としても最適です。 塩分濃度は、10%です。	