

# 甘強 食品製品一覧表

2022年10月現在

銘柄	漬床シリーズ				塩糍		液状 塩こうじ	あまさけ	米こうじ	こぼれ梅 -みりん粕-	お米の あまみ
	みりん粕漬床		西京漬床								
イメージ											
容量 入数	1800ml 6	300ml 12	1800ml 6	300ml 12	200g パウチ 12	1kg パウチ 10	580g 12	300g パウチ 12	380g 12	200g パウチ 12	250g パウチ 12
小売価格 (税込)	1,350 円※	412 円※	1,350 円※	412 円※	410 円※	オープン	462 円※	円※	600 円※	320 円※	449 円※
賞味期間 (未開封)	12 ヶ月		12 ヶ月		12 ヶ月		12 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月
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		米(国産米)・白しょうゆ・酒精・食塩	米麴(国産米)	米(国産米)・種麴	もち米(国産)・醸造アルコール・米こうじ	本みりん(愛知県産)
特徴	魚のみりん粕漬けや野菜の漬物などが『みりん粕漬床』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。『みりん粕漬床』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。		魚の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、米みその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。		液状・薄にごりタイプで、米麴の風味がいきいます。肉・魚料理の下味や、煮物・炒め物の調味料に最適塩分控えめ・素朴な塩味・麴の甘みと旨味が特徴です	甘さ控えめで添加物は一切含まれておりません。全麴仕込みによる自然の甘みとすっきりした後味が特徴です。糍由来の甘味・香りが際立ち、冷蔵庫で冷せば、一層美味しくお召し上がりいただけます。	みりん用に使用される、糖化力の強い米麴です。甘酒、塩麴、しょうゆ麴は自家製という方が増えています	みりん粕は昔からこぼれ梅とも呼ばれ、お菓子代わりに重宝されてきました。若干の砂糖又はみりんを加えて甘酒として美味しく飲むこともできます。	原材料は純米みりんのみ。お砂糖とは違った甘さを実感していただけです。はちみつ代わりに使っていただいたり、スイーツの原材料に使っていただけます。ノンアルコール。グルテンフリー。