

| 銘柄            | 漬床シリーズ  |       |   |       | 塩糍   |     | 液状<br>塩こうじ  | あまさけ  | 米こうじ  | こぼれ梅<br>-みりん粕-  |
|---------------|---|-------|---|-------|--|-----|---|---|---|---|
|               | みりん粕漬床  |       | 西京漬床  |       |  |     |   |   |   |   |
| イメージ          |    |       |    |       |  |     |  |  |  |  |
| 容量            | 1800ml  | 300ml | 1800ml  | 300ml | 200g   | 1kg | 580g  | 390g  | 380g  | 200g  |
| 入数            | 6   | 12    | 6   | 12    | 12   | 10  | 12  | 12  | 12  | 12  |
| 小売価格<br>(税別)  | 1,200円  | 370円  | 1,200円  | 370円  | オープン   |     | 390円  | 362円  | 540円  | 278円  |
| 賞味期間<br>(未開封) | 12ヶ月  |       | 12ヶ月  |       | 12ヶ月   |     | 12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)、種麴  | もち米(国産)、醸造アルコール、米こうじ  |
| 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、米麴の風味がいきっています。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           | 甘さ控えめで軽やかな酸味の甘酒です。全麴仕込みによる自然の甘みと白麴由来のクエン酸による爽やかな酸味を特徴とします。                          | 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。                |