

KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

発行元: 甘強酒造株式会社 vol.1

この「KANKYO INFORMATION」では、当社製品及び関連商品、またそれに関するデータなどを定期的にご案内させていただいております。ご意見、ご感想は気軽に当社営業までお問合せください。

愛知県海部郡蟹江町城四丁目1番地
Tel.0567-95-3131 Fax.0567-95-3141
<https://www.kankyo-shuzo.co.jp/>

日本酒と本みりんの製法の違いについて

ジャンル: 本みりんについて

原材料

初回となる今回は、よく聞かれる「日本酒と本みりんの製法の違い」について、説明をします。まず原材料の違いについて、以下の通りです。

	原材料
 日本酒 (本醸造酒)※1	米、米こうじ、醸造アルコール
 本みりん※2 (一般的なみりん)	もち米、米こうじ 焼酎乙類もしくはアルコール

※1 純米酒は醸造アルコールが入らない

※2 商品によっては糖類が入る

仕込み時期

当社では、日本酒と本みりんをどちらも醸造しています。そのような蔵は全国で見てもあまり多くはなく、製品を醸造する仕込みの時期は以下になっています(データ作成時点)おおよそ年中仕込みを行っています。



年間仕込み時期	仕込み時期	内容
1月~3月	日本酒仕込み	
4月~7月	本みりん仕込み	
8月	設備補修等	
9月~12月	本みりん仕込み	

※製品の詰口やろ過は年中行っています

米こうじ

原材料の米こうじのなかには、麹菌と酵母菌の二つの微生物が存在します。麹菌は主にお米のデンプンをブドウ糖に変える役目(=糖化発酵)、酵母菌はそのブドウ糖をアルコールと炭酸ガスに変える役目(=アルコール発酵)



日本酒も本みりんも麹菌を使用します。日本酒の場合は酵母がアルコールを生み出します。本みりんは高濃度のアルコール内で糖化が行われ、アルコールは次第に薄くなります。どちらも10%以上のアルコールが含まれます。

トリビア

どうして「本みりん」は「もち米」を使うのでしょうか?

日本酒はお米(うるち米)を使い、本みりんはもち米を使いますが、どのように違うのでしょうか?

答えはそれぞれに含まれるデンプンの違いにあります

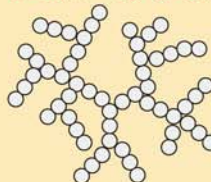
お米(うるち米)のデンプンは **アミロース** といいます

アミロースはブドウ糖がこんな感じでつながっています(単純ですね)



もち米のデンプンは **アミロペクチン** といいます

ブドウ糖がこんなつながりかたです(より複雑なんです)



もち米独自のねばりや甘味の元です



麹菌はこの連鎖を解きほぐし、ブドウ糖に分解します。もち米を使った本みりんは、一層甘味が強くなります