

# KANKYO INFORMATION

カンキョウインフォメーション

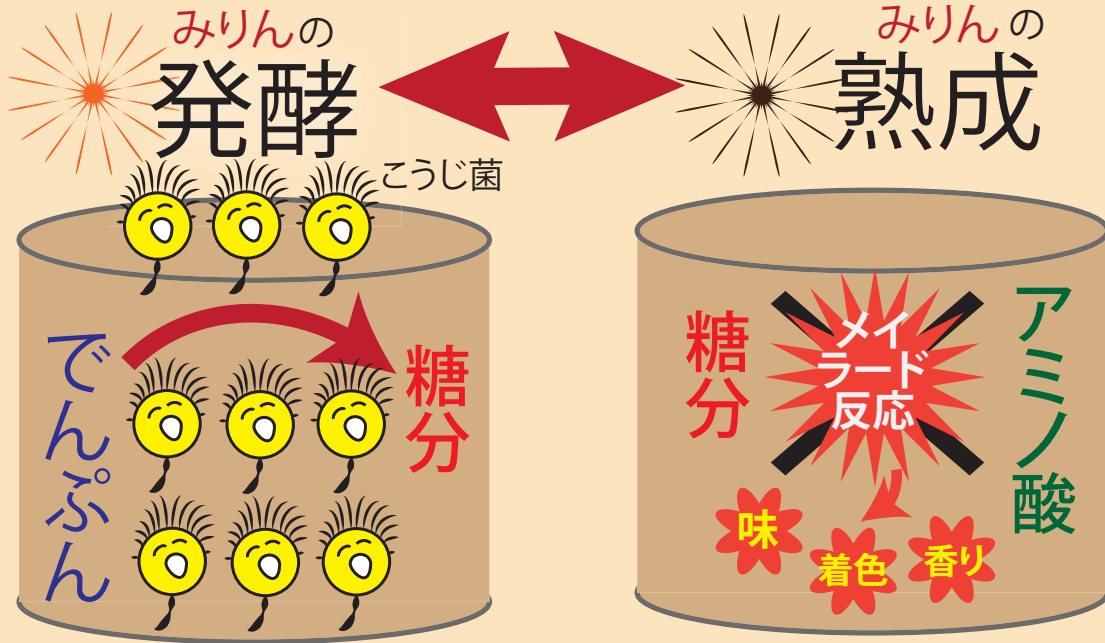
発行元: 甘強酒造株式会社 vol.10

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/>

## みりんの発酵と熟成について

ジャンル: みりんについて



こうじ菌がでんぷんを糖分に分解する

みりん中の糖分とアミノ酸がメイラード反応によって結びつき、香りが増し、味が複雑となる。ただみりん自体は着色する。

### メイラード反応とは

みりんに含まれるアミノ酸と糖が加熱によって結びついて起きる反応で香ばしい風味と褐色の焼き色が出ます。

みりんは発酵食品であり、微生物の力で造られるものです。そのため、まったく同じ味のものは存在しません。また長期熟成することでさらにその変化の幅が広がります。

式拾年熟成みりんは低温の蔵の中で20年以上ゆっくり熟成させたみりん、そのまま飲んでもデザートソースとして使っていただいても美味しいみりんです。



## トリビア メイラード反応はとっても身近な現象



メイラード反応とは加熱により着色し、香ばしい風味が増すこと。食材に含まれるアミノ酸やタンパク質と、糖分が結びついて化学反応を起こし、褐色物質であるメラノイジンや香味成分を生成します。身近な料理の多くがこの反応によって、よりおいしく仕上がります。