

# 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.5

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。

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

## 本みりんとみりん風調味料

ジャンル:みりんについて

### 本みりんの5つの調理効果

調理効果の違いからみる、本みりんとみりん風調味料の違いとは・・・

### 味が早く浸透

アルコールの作用で、うまみ成分が素材に素早く浸透し、料理の味付けが早く均一に仕上がります。アルコールの作用で、アミノ酸や糖類などがよくしみ込みます。

### まろやかで上品な甘み

本みりんの甘みはブドウ糖やオリゴ糖による甘み。そのため、砂糖やみりん風調味料の甘味より深い甘みに仕上がります。

### 煮崩れ防止

本みりんの「糖分」と「アルコール」が素材の煮崩れを防ぎます。お肉や魚などの筋繊維がくずれのを防ぎ、野菜に関してはでんぷん粒の流出を防いでくれます。本みりんは、食材のうまみ成分を外に逃がさない効果もあります。

### 臭み消し

本みりんは、食材の臭みを消してくれます。熱が加わると、食材にしみ込んだ本みりんのアルコールが蒸発し、肉や魚の臭みも一緒に蒸発し、臭みが無くなります。

### 「テリ」と「ツヤ」

本みりんは、食材の表面に「テリ」と「ツヤ」をつける複数の糖類を含んでいます。この糖類が素材の表面に皮膜をつくり、料理に「テリ」と「ツヤ」を与え、見た目にも美味しく見せてくれます。



### 相違点

アルコール分(みりん=約14% >みりん風調味料=1%未満)と、お米から発酵してできたものかどうかの違いにあります。

	原材料(代表的なもの)	作り方・製法	アルコール分	塩分
本みりん	もち米、米こうじ、醸造アルコール、糖類※1	米こうじ発酵による糖化・熟成	約14%↑	0%
みりん風調味料	水あめ、米の調味料、醸造酢、酸味料、他	ブレンド	1%未満	1%未満
発酵調味料	米、米こうじ、糖類、アルコール	発酵・加塩・ブレンドによる	約14%↑	約2~2.5%

※本みりんの原材料は酒税法で制限されています。

裏面へつづく=>