

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.7

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/>

こぼれ梅とは

ジャンル: みりんについて

みりんの搾りかす こぼれ梅、そう聞いてなんだか酸っぱそうと思う人もいるかもしれません。



でも、これには梅は含まれていません。むしろ甘いのです。その正体は、みりんを搾った後に残る副産物で、咲きこぼれる梅の花に形が似ていることからこの名が付けました。酒粕と同じように、独特の風味があり、そのまま甘みがわりに食べる方もいるくらいです。当社でも守口漬、奈良漬の下漬け原材料として、漬物メーカーに出荷をされています。

また“甘いお菓子”として知る人ぞ知るもので、昔から寺院や神社の門前町で売られていました。今でも関西や四国の普通のスーパーで売られていたりします。

みりん粕の製造工程



上の図から見て分かるように、みりん粕もほぼ本みりんと同じ成分でできています。そして、混ぜりけなし、添加物なしの天然食材です。

また、みりんの醸造蔵は日本酒の酒蔵と比べて少なく、また製造量も少ないので貴重だと言えます。

レジスタントプロテインって!?

みりん粕には、「レジスタントプロテイン」と呼ばれる、食物繊維と同じ働きをする成分が豊富に含まれています。レジスタントプロテインは、人の体内に入り、胃では消化されにくく、そのまま小腸に進み、そこでコレステロールなどの脂質をつかまえる働きがあるとされています。(レジスタントプロテインとは、消化されにくいたんぱく質、食物繊維を指します)
“粕(かす)”と言えば、悪いイメージにとらえられがちですが、身体にやさしいスーパーフードなのです。

トリビア

柳陰は、みりんを米焼酎で割ったもの



古い言葉で、柳陰(やなぎかげ)という飲み物もあります。これは、本みりんを焼酎で割ったもの。割合は様々ですが昔は夏の暑気払いとして飲まれていたようです。落語の青菜にも登場する、このお酒は少し甘い、お米のリキュールのような飲み物ですね!