



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きました。
酒粕と同じように、独特的の風味があり、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、奈良漬け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

焼酎乙類または醸造アルコール



もち米
洗米
蒸キヨウ

蒸もち米

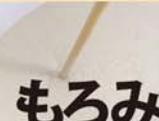


白米
洗米
蒸キヨウ

蒸米

こうじ菌

もろみ



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、混ざりけなし、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言われています。
(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、悪いイメージと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(やなぎかけ)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!