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.17

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/

実は奥深い、みりんの種類　ジャンル：みりんについて

酒税法のみりん

酒税法上のみりんとは米、米こうじに焼酎又はアルコールを加えてこしたもの
（アルコール分が１５度未満でエキス分が４０度以上のもの）

原材料　アミノ酸等の添加は認められていない

米　米こうじ

糖類

製法

焼酎またはアルコール

アルコール15度未満
エキス分40度以上

もち米、米こうじ

一般的な分類(一例)

分類	原材料	特徴	製品例
古式みりん	もち米 米こうじ 本格米焼酎	 江戸時代に確立された製法によって造られる伝統的な本みりん。 本格焼酎に蒸したもち米と米麹を加えて仕込み、じっくり熟成させて造られる。 さわやかな甘味と自然の旨みをもち、 そのまま飲んでもリキュール感覚で美味しい。	昔仕込本味醂
純米みりん	もち米 米こうじ 醸造アルコール もしくは 本格米焼酎	100% 古式みりんよりはコストは安いが、お米の配合量が多いので、一般的な本みりんよりコストは高い。 甘みはもち米由来１００％となり、 またうま味（アミノ酸）もお米由来１００％となる。	国産純醸本みりん
標準みりん	もち米 米こうじ 醸造アルコール 糖液	3倍! 戦後、米不足の頃に開発された製法で、同じ量のもち米から、伝統的製法の約３倍ほどの量を造ることができる。 ・蒸したもち米と米麹に、アルコールと水アメを加えて、香味を調整し、短期間で造られる。最大で２～３倍になることから別名、三増酒ともいわれる。 ・甘さが強く、飲めないことはないが、糖液を加えているのでお米由来の純粋な味とはならない。	甘強本みりん

トリビア　純米本みりんの甘味と旨味は100%お米から

純米本みりんには糖液は入っていません。純米本みりんの甘みはお米が米こうじの糖化発酵により、甘くなった産物となります。それと同時に、お米の糖化発酵によりアミノ酸が生まれます。本みりんは製法上、アミノ酸の人工的な添加が認められていないので、本みりんではアミノ酸が高い（うま味が強い）ほど、お米本来の味が生きた純粋なみりんであるといえるでしょう。