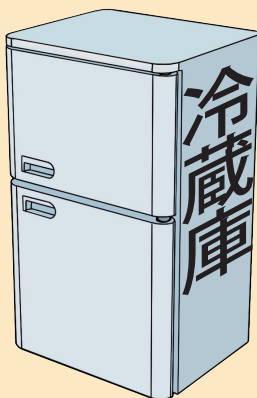


実は知られていない、本みりんの保存方法 ジャンル: みりんについて

冷蔵庫? 冷暗所?

本みりんを開栓したら、その後の冷蔵庫保存はNG!



本みりんを開封したら・・・冷蔵庫で保存と思いきや、本みりんの開封後の保存は**常温もしくは冷暗所**で保管をお願いします。本みりんを**冷蔵庫**で保存すると本みりんに含まれる糖分が結晶化して、**白く固まる可能性**があるからです。



結晶化したみりん



本みりんには**アルコール**が含まれているので、**冷暗所**で保管していれば腐敗することはありません。本みりんには賞味期限が記載されていますが、**冷暗所**で保管されていれば、味が劣化することはありません。

基本的に本みりに賞味期限は必要なく、当社でも本みりんの貯蔵は冷暗所での保管をしております。

むかし、むか～しのお話



かなり以前の話になりますが、当社でも冬に寒冷地に本みりを送る際、結晶化することがありました。製造技術の進歩と、温暖化の進行により、そのようなこともなくなりました。しかし、本みりんが結晶化すると味のバランスが悪くなるため、以前は頭の痛い問題でありました。

トリビア 本みりんをきちんとした場所で保管したら、熟成みりんになる?



答えはイエスです。本みりんを冷暗所で保存したら、熟成みりんになります。本みりんを熟成すると、糖分とアミノ酸が結合するメイラード反応により、味がまろやかになります。できれば、もち米、米こうじ、醸造アルコール(もしくは焼酎乙類)で作った純米みりんが望ましいでしょう。