

News Release no.18054

2018年7月

コクとうま味が豊かな本みりん! 「マンジョウ 濃厚熟成 本みりん」新発売!

キッコーマン食品株式会社は、8月6日に、「マンジョウ 濃厚熟成 本みりん」を全国で新発売します。



「濃厚熟成 本みりん」は、米由来のコクとうま味が豊かな本みりんです。独自の"濃厚熟成製法"で仕込むことで、うま味豊かに仕上げました。

「隠し味」として長年重宝されてきた本みりんには、「上品でやわらかな甘み」「複雑なうま味」「料理にてり・つやを付ける」「魚や肉の臭みを消す」「味をしみ込ませる」「食材の煮くずれを防ぐ」といった調理効果があります。今回発売する**「濃厚熟成 本みりん」**は、一般的な本みりんの調理効果を実感いただけるのはもちろんのこと、特にうま味豊かな味わいが特徴です。

「濃厚熟成 本みりん」は、「キッコーマン 特選 丸大豆しょうゆ」 との相性が抜群で、煮物や照り焼きなど、和食の定番料理が、上品で うま味やコクのある味に仕上がります。

しょうゆと本みりんを加熱して一緒に使うと、アミノ酸と糖分が合わさってメイラード反応(*)が起こり、香ばしい香りが生まれ、食欲をそそる甘辛味になります。この味わいは、江戸時代から現代まで親しまれています。しょうゆと本みりんの組み合わせは日本各地で用いられ、私たちの食卓に欠かせない組み合わせになっています。

キッコーマンは、これからも店頭やホームページで"マンジョウ本みりん"と"キッコーマンしょうゆ"の相性の良さや調理効果、レシピを提案し、本みりんの魅力を伝え続けます。

(*) メイラード反応とは、糖とアミノ酸などを加熱したときなどに見られる、褐色物質(メラノイジン)を生み出す 反応のこと。香ばしい香りなどの元となる。

記

1. 品名及び内容量、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量	希望小売価格
		1本あたり
マンジョウ 濃厚熟成 本みりん	1L ペットボトル	472
マンジョウ 濃厚熟成 本みりん	500m1 ペットボトル	300
マンジョウ 濃厚熟成 本みりん	300m1 ペットボトル	220

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日

2018年8月6日

3. 販売地域

全 国

4. 消費者お問い合わせ先

キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上