

「マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん」に たっぷり使える 620ml が新登場！ ～国産米 100%使用、国内醸造のうまみ豊かな本みりん～

キッコーマン食品株式会社は、2 月 3 日に、国産米を 100% 使用し、国内で醸造した「マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん」の大容量 620ml を全国で新発売します。



「米麴こだわり仕込み 本みりん」は、国産米を 100% 使用し、国内で醸造した本みりんです。米麴用の米の量を、通常の 2 倍（*1）使用して仕込みました。米のうまみを最大限引き出し、アミノ酸を 30% アップ（*1）した、豊かなうまみが特徴です。

従来品に比べオリゴ糖が 3 倍（*1）含まれているので、甘みが上品でやわらかです。また、エキス分が高く（*2）、コク深く濃厚な味わいです。

容器は“環境への配慮”も兼ね備えた、リサイクルできる PET 素材の「やわらかボトル」（*3）を採用しました。片手でも扱いやすく、計量する時や少量出したい時など、欲しい量を思い通りに調節できます。また、狙ったところに注ぎやすく、鍋の中の素材にまんべんなく注ぐことができます。

現在 450ml サイズで販売している「米麴こだわり仕込み 本みりん」は、「国産米 100% 使用と国内醸造 100% が嬉しい」「米由来の自然なうまみが嬉しい」と、ご好評いただいております。

このたび、本みりんをたっぷり使う料理の際にも使いやすい、**大容量の 620ml を新たにラインアップ**します。

本みりんは、しょうゆと合わせて使う煮物やてりやきなどのメニューはもちろんのこと、魚の切り身を漬けてから焼くことでふっくらと仕上げたり、砂糖の代わりにスイーツに使用したりと様々なメニューにお使いいただけます。レシピは、ホームページや店頭などで紹介します。

キッコーマンは、和食に欠かせない調味料のラインアップを充実させることで、これからも毎日の食事づくりを応援してまいります。

（*1）当社「マンジョウ 本みりん」比

（*2）エキス分とは、水分を蒸発させた時に残る成分のことで、主に糖類やアミノ酸が含まれ、みりんの「濃さ」や「甘み」の指標として使われます。「マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん」のエキス分は 51 度です。「マンジョウ 本みりん」のエキス分の 47 度と比較しても、エキス分が高いことが特徴です。

（*3）本容器は、調理時の使いやすさのために開発した、本みりん専用のボトルです。
（密封構造ではありません）

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
キッコーマン 米麹こだわり仕込み 本みりん	620ml ボトル	385

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

2. 発売日 2020 年 2 月 3 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