

商品のご案内

タカラ本みりん「厨房専科」

■ 商品特長

食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与するといった「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、アルコールとエキス分を調整した業務用スタンダードタイプの本みりんです。

■ 用途及び標準使用量

たれ・つゆ類、惣菜、水産加工品、食肉加工品、菓子、その他加工食品全般にご使用ください。標準使用量は2～30%。

■ 品目

本みりん

■ 原材料名

もち米（タイ産、国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール（国内製造）、糖類（国内製造、タイ製造）

■ 使用食品への推奨表示

みりん 又は 本みりん

■ 容量・容器

1. 8L・ペットボトル

■ 賞味期限

製造後18ヶ月（未開封）



■ 成分分析値例

アルコール分	エキス分	比重
13.0 度	46.0 度	1.16

■ 製造方法

