

商品のご案内

「京寶」低アルコール本みりん

■ 商品特長

独自の技術でアルコール度を5%に抑えたタカラ本みりんです。調理時に加熱しない食品、煮切りの必要な食品、真空調理・レトルト調理など密閉容器で調理する加工食品などに好適です。

■ 用途及び標準使用量

惣菜（レトルト調理、真空調理の筑前煮、煮魚等）：2～10%

ドレッシング：2～5%

真空調理法やレトルトなど密閉容器で調理する加工食品にご使用ください。
また、従来本みりんを煮切って使用する用途に適します。

■ 品目

本みりん

■ 原材料名

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

■ 使用食品への推奨表示

みりん 又は 本みりん

■ 容量・容器

20L・バッグインボックス

■ 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
5.0 度	53.0 度	1.20



■ 製造方法

