

商品のご案内

「京寶」白麴本みりん

■ 商品特長

原料の米こうじに白麴を使用し、酸度（クエン酸）を高めた本みりんです。「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、白麴由来の有機酸による高い「マスキング力」や、めんつゆなどの経時着色を抑える効果を発揮します。

■ 用途及び標準使用量

水産練製品、惣菜類、めんつゆ、おでんつゆなどのタレ・つゆ類にご使用下さい。標準使用量は5～25%。
本みりんと清酒を併用する食品へのご使用をおすすめします。

■ 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

20L・バグインボックス

■ 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
13.0 度	46.0 度	1.16



■ 製造方法

