

商品のご案内

「京寶」濃口本みりん

■ 商品特長

製造に独自の加熱工程を加えることで、後口に残るコクを有した本みりんです。
「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、さらにコクを付与できます。

■ 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）

■ 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
13.0 度	43.5度	1.15

■ 製造方法

