

商品発売のご案内

商品名	純米本味酎 福みりん 720mL		容量 (ml)	720
入数	6		商品画像	
製造区分	みりん			
Alc度数	13度以上14度未満			
原材料	もち米(国産)、米麴(国産米)、米焼酎			
使用米	国産米100%			
精米歩合	—			
日本酒度	-177.0			
酸度	0.3			
アミノ酸度	2.3			
酵母	—		裏ラベル	
杜氏名	板谷 和彦		加賀秘伝 純米本味酎 福みりん 厳選した国産米のみを使用し、伝統の技でじっくり丁寧に醸したこだわりの本みりんです。すっきりとした香りと豊かな甘味、コクが特長です。汁物、煮物、焼き物などの料理を風味よく美しく引き立てます。 ● 食材の味わいや彩りを、上品な甘味と旨味で引き立てます ● 肉や魚の臭みを消す効果に優れています ● 食材の煮くずれを防ぎます ● 料理に照り、つやが生まれます 原材料名：もち米(国産)、米麴(国産米)、米焼酎 アルコール分：13度以上14度未満 保存方法：直射日光・高温を避けて保管 製造者：株式会社福光屋 金沢市石引二丁目8-3 076-231-2191(代) www.fukumitsuya.co.jp ●びんの口などにできる白い結晶は、醸造中にできる糖類ですので、安心してお使いください。●開封後はお早めにお使いください。 ●飲酒は20歳になってから。●飲酒運転は絶対にやめましょう。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがあります。  製造 年月 キャップ 無断複製転写を禁ず。2019	
発売日	2019年9月4日			
	4976876 23358 2			
JANコード	 4 976876 233582			
ITFコード	1 497687623358 9			
サイズ(バラ) L×W×Hmm・重量g	75×75×290・1250			
サイズ(ケース) L×W×Hmm・重量g	175×250×310・7820			
特長	国産のもち米を原料にした蒸米と国産米のみで仕込んだ米麴、本格米焼酎を使用。香りのよい甘味と旨味をじっくり引き出しました。糖類、添加物一切不使用の本物の味わい。蔵人が手間と時間をかけて醸したこだわりの本みりんです。 ◎日本ヴィーガン協会認証取得 ◎Chicago Rabbinical Council コーシヤ認証取得			
料理との相性	すっきりとした香りと豊かな甘味、コクが特長です。汁物、煮物、焼き物などの料理を風味よく美しく引き立てます。 ◎食材の味わいや彩りを、上品な甘味と旨味で引き立てます ◎肉や魚の臭みを消す効果に優れています ◎食材の煮くずれを防ぎます ◎料理に照り、つやが生まれます			
ターゲット	食にこだわりのあるユーザー、 本物志向のユーザー。高級業務用。	飲み方	清酒や焼酎、牛乳などと割っても 美味しくお召し上がりいただけます。	
適用される 法的表示事項	■酒税法 □薬事法 ■PL法 ■食品衛生法 ■包装容器リサイクル法		お願い	ビンの口などにできる白い結晶は、醸造中にできる糖類ですので、安心してお使いください。直射日光・高温を避けて保管し、開封後はお早めにお使いください。