

商品発売のご案内

商品名	純米本味酴 福みりん 十年熟成 720mL	容量(ml)	720
入数	6	商品画像	
区分	みりん		
度数	13度以上14度未満		
材料	もち米(国産)、米麴(国産米)、米焼酎(自家製)		
用米	国産米100%		
歩合	—		
酒度	-194.0		
酸度	1.6	裏ラベル	
アミノ酸度	1.9		
酵母	—		
氏名	板谷 和彦		
売日	2019年9月4日		
	4976876 23361 2		
コード	 4 976876 233612	加賀秘伝 純米本味酴 福みりん 十年熟成 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を10年間熟成させました。複雑な香りと円熟した甘味、コクが特長です。料理のソースやシロップ、カクテルベースにお使いいただけます。 ● 料理に照りや濃度をつけます ● 肉料理の仕上げの風味付けやソースに ● アイスcreamやデザートに添えて ● 清酒や米焼酎と割って和製カクテルに 原材料名:もち米(国産)、米麴(国産米)、米焼酎(自家製) 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。2308	
コード	1 497687623361 9		
サイズ(バラ) mm・重量g	75×75×290・1250		
サイズ(ケース) mm・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、当蔵で醸造した本格米焼酎を使用。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を10年間熟成させました。◎日本ヴィーガン協会認証取得		
料理との相性	複雑な香りと円熟した甘味、コクが特長です。料理のソースやシロップ、カクテルベースにお使いいただけます。 ◎料理に照りや濃度をつけます ◎肉料理の仕上げの風味付けやソースに ◎アイスクリームやデザートに添えて ◎清酒や米焼酎と割って和製カクテルに		
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