

商品発売のご案内

商品名	純米本味醪 福みりん 三年熟成 300mL	容量 (ml)	300
入数	10	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	1.9		
酵母	—		
杜氏名	板谷 和彦	加賀秘伝 純米本味醪 福みりん 三年熟成 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3年間熟成させました。芳醇な香りと奥行きのある甘味、コクが特長です。汁物、煮物、焼き物などの料理に深い旨味をあたえます。 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  無断複製転写を禁ず。2610	
発売日	2019年9月4日		
JANコード	4976876 23359 9		
			
ITFコード	1 497687623359 6		
サイズ(バラ) L×W×Hmm・重量g	58×58×190・500		
サイズ(ケース) L×W×Hmm・重量g	142×350×210・5200		
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を3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	芳醇な香りと奥行きのある甘味、コクが特長です。汁物、煮物、焼き物などの料理に深い旨味をあたえます。 ◎深く濃厚な風味に仕上げます ◎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。