

原料 もち米、米麴、焼酎乙類

本物の味

本物のこく

本物の香りを

召し上がれ

創業一八六二年。  
伝統製法にこだわりあり



甘強酒造株式会社

<http://www.kankyo-shuzo.co.jp/>



# 本味醂「昔仕込」



## 本味醂製法の歴史的経過について

本味醂は、基本的にもち米と米麴（粳米）および焼酎のみを原料として製造されてきました。しかし、太平洋戦争をはさんだ米不足の時代を迎え、糖液添加が始まり、現在までその流れが続いています。そのため、希釈された旨味を補充するため、添加物を混和するようになってきました。

現在、糖類の添加限度は、原料米重量の2.5倍まで認められています。一方、焼酎は以前は単式蒸留による粕取り焼酎が使われてきましたが、戦後コスト削減のため、連続式蒸留器による焼酎甲類に取って代わりました。そして、殆どの味醂は香りの少ないのが当たり前になってきました。



## 製造上での特徴について

米麴には、国産の粳米を自社製麴したものを、掛米には国産の丸もち米を、焼酎は自社醸造の粕取り焼酎のみを原料として使用しています。低温の冬期に仕込み、糖化熟成させたもろみを压榨して得られる味醂を、長期間貯蔵熟成させたのち出荷しています。



## 品質上での特徴について

糖類を添加しないことにより旨味成分が多く、調味効果が大きいといえます。また、貯蔵期間が長いので、直糖値が高くなっています。

香りの点では、味醂特有のふっくらした匂いに加え、粕取り焼酎由来の香ばしい匂いがあり、香り高く仕上がっています。



昔仕込みりん成分表

ボーメ	(15℃)	20.8	製 法	旧式味醂
アルコール	(% V/V)	14.0	仕込期間	寒仕込
酸度	(ml)	0.7	原 料	もち米・米麴・焼酎乙類
アミノ酸度	(ml)	2.0	熟成期間	2年以上（二冬二夏）
直糖	(g/100ml)	45.0	こく・旨味	ノビが良く力がある