

受け継いだ本みりん
江戸の伝統を
国産にこだわった
本みりん
濃厚熟成



江戸から続く
みりんといえば
マンジョウ

[プロの味へのこだわりを
原料から製法から徹底追求]

POINT
1



国産 100%

国産米 100% 国内醸造 100%

POINT
2

独自製法による力強いうまみとコク

有機酸 2倍!
※当社本みりん比

アミノ酸 15%UP!
※当社本みりん比

だから
しっかり
味がつく!

[時を超えた本物への
こだわりがここに]

江戸時代からの伝統を引き継ぎ、
「本みりん」のおいしさを発信します。

1814年(文化11年)に、下総国流山(現千葉県流山市)の
「相模屋」二代堀切紋次郎が、色が綺麗に澄んだみりんを開発・発売。江戸をはじめとする三都で流行し、「白味淋」とも呼ばれました。江戸期の食文化繁栄とともにその名は全国へと広まり、後に現在の「マンジョウ本みりん」へと進化してきました。

二代
堀切紋次郎



10L
BIB
新登場!



力強く濃厚な うまいとコク



[濃厚熟成本みりんのヒミツ]

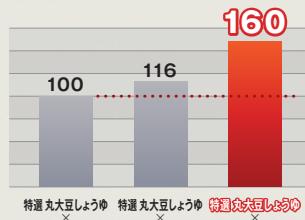
1 特選丸大豆×濃厚熟成しょうゆでうまいが生まれる

2 肉の不快臭を軽減



高窒素のしょうゆとの組み合わせで、うまいの素となるメラノイジンが多く発生します。

■メイラード物質の生成量比較 (メラノイジンの一種)



有機酸が豊富で、肉の不快臭を軽減する効果があります。

■挽肉の不快臭成分の比較 (ヘキサナル)



// だから肉まわりに合う! //



焼肉・焼鳥・
すき焼専門店



居酒屋
(もつ煮・肉豆腐)



惣菜



用途に合わせて選べる! マンジョウ本みりんおすすめラインナップ 伝統が育んだ多彩な味わい!



W国産 力強いうまいの/
ニュースタンダード

【濃厚熟成本みりん】
・味の厚み、強いうまいとコク
・肉、魚などうまいの強い
素材、しっかりとした
味わいのメニューに



W国産 おだやかな甘みの/
ニュースタンダード

【米麹こだわり仕込み本みりん】
・おだやかでやさしい甘みと
米のうまみ
・素材やだしを活かした
すっきりとした味わいに



マンジョウスタンダード/

【本みりん割烹】
・ダイレクトに感じる
しっかりとした甘み
・シンプルですっきりとした
味わいに



学校給食向けに
味のこだわりを/
国産×国産



濃厚なつゆに/
マッチ
関東風
そばつゆ



だしを引き立て/
風味を活かす
関西風
うどんつゆ



商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	容器サイズ 奥行き×横×高さ mm	ケースサイズ 奥行き×横×高さ mm	JANコード	賞味期間
NEW 濃厚熟成本みりん	10LBIB×1	A5303	222×230×226	222×230×226	4901515007422	18ヶ月
濃厚熟成本みりん	1.8Lハンディペット×6	A0945	直径106×高さ314	220×320×330	4901515001505	18ヶ月
米麹こだわり仕込み本みりん	1.8Lハンディペット×6	52020	直径106×高さ314	220×320×330	4901515520204	18ヶ月
本みりん割烹	1.8Lハンディペット×6	51058	直径106×高さ314	220×320×330	4901515510588	18ヶ月

※上記の賞味期間は、開封前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。
※他の本みりん、容量・容器につきましては、当社セールスまでお問い合わせください。

2021年1月 1500006897

