

江戸から続く
みりんといえば **マンジョウ**

国産にこだわった
江戸の伝統を
受け継いだ本みりん

本みりん

濃厚熟成

10L
BIB
新登場!



【 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

W 国産 100%

V 国産米 100% V 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 うまみとコク



【濃厚熟成本みりんのヒミツ】

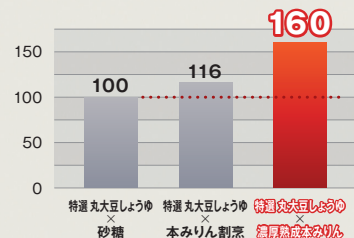
① 特選丸大豆 × 濃厚熟成本みりん でうまみが生まれる

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、うまみの素となるメラノイジンが多く発生します。

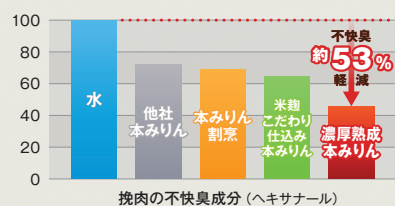
■メラノイジン物質の生成量比較 (メラノイジンの一種)



※「特選丸大豆しょうゆ × 砂糖」によるメラノイジン量を100としたときの値

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 (ヘキサナール)



※肉の不快臭成分の一つであるヘキサナールの生成量 (調理加熱後) をガスクロマトグラフィーにより分析
※有機酸の1つであるクエン酸が肉の不快臭成分の生成を抑制する働きがあります

\\ だから肉まわりに含う! //

こんな
業態・料理に
おすすすめ!

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 力強いうまみの
ニュースタンダード

【濃厚熟成本みりん】

- 味の厚み、強いうまみとコク
- 肉、魚などうまみの強い素材、しっかりとした味のメニューに



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



相性◎

キッコーマン
だからできる!
組み合わせ提案

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

キッコーマン業務用商品サイト キッコーマン 業務用 検索 <https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/index.html>

