

皆さま日頃からお愛顧いただきありがとうございます。

コロナウィルスで先行き不透明なこの世の中、どう社会は変革していくのでしょうか。

食もどんどん見直されていくかもしれませんね。

この状況ですので、家族と過ごす時間が増え、ご家庭で料理をする機会が増えていると思います。

これを機に発酵食品の力で強いウイルスに負けない身体を作りましょう。

また、高濃度アルコールも製品化いたしました。お困りの方はお問い合わせください。

今回は初めて他社とのコラボセットを企画してみました。是非ご覧下さい。

これからは暑さが増しますので熱中症には充分にご注意下さい。

またウイルス対策もしっかりしてお身体ご自愛下さい。

アメブロやってます!
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社
加藤祐基



「本みりん」に期待される調理効果のはなし

本みりんの効果



1 テリ・ツヤ

見た目のおいしさをアピールできるテリ・ツヤは本みりに含まれる複数の糖類が水分と結合しやすい性質の為、糖と結合した水分がテリやツヤをもたらします。例えば「砂糖+清酒」との光沢度を比べると倍に近い光沢をあたえます。

料理例：ブリの照り焼き



2 優しい甘み

甘味を持つ本みりと砂糖との違いは甘味の質にあります。本みりんの甘味はブドウ糖、さまざまな種類のオリゴ糖など約9種類以上の糖類から構成されているからです。その一つ一つが食材を引き立て上品でまろやかな味に仕上がります。

料理例：揚げ出し豆腐



3 くさみとり

本みりんには約14%のアルコール分があるため、アルコールが蒸発するとき、食材の持つ臭い成分が化学反応をおこし臭いなくなる効果があります。

料理例：いわしの生姜煮



4 旨味

本みりんには糖類のほかにグルタミン酸などのアミノ酸や乳酸、クエン酸などの有機酸も含まれています。これらのアミノ酸は料理に旨味を与え風味の幅を広げ有機酸は酸味とともにコクのある味わいを際立たせます。

料理例：鮭の粕漬け



5 煮崩れ防止

本みりんの成分に含まれる糖類とアルコールで煮くずれを防ぐことができます。煮くずれを防ぐと見た目がよくなるだけでなく、食材の旨味が逃げないので風味もよくなります。

料理例：かぼちゃの煮物



6 保存性の向上(防腐効果)

本みりんのアルコールによりアルコール単独使用よりもPH、塩分・糖分・水分さらに加熱処理などの組み合わせで使用することによりアルコール濃度も低くすみ食品の品質を傷めず効果を発揮します。また、弊社の本みりんは※乙類焼酎を原材料としており臭みを取るマスキング効果があるとされています。

料理例：アジのみりん干し



7 食材への浸透性(味がしみこみやすい)

本みりんのアルコールの分子が小さく食材の奥まで浸透します。また、甘味や旨味も浸透しやすいためしっかりとかつ均等に味付けをすることができます。

料理例：肉じゃが



※乙類焼酎とは……

単式蒸留によって造られたアルコール度数45%以下の焼酎で古くから日本で造られていた焼酎で「米や麦などの穀類」、「芋類」、「清酒粕」、「穀類」の4品目または国税庁が定める49品目の原料と糶を使用しており、水以外の添加物は一切使用しない、昔ながらの蒸留法によって作られたまじりっけのなしの焼酎です。白扇酒造は自社で味醂用・飲用の乙焼酎を製造している珍しい酒蔵です。