

銘柄	漬床シリーズ						塩糍	あまさけ	米糍 あまさけ	(季節商品) 冷やし あまさけ		
	みりん粕漬床		みりん焼 きのたれ	西京漬床		西京焼き のたれ						
イメージ												
容量 入数	1800ml 6	300ml 12	1800ml 6	300ml 12	160g 24	1kg 10	390 g 12	200 g 12	200 g 12			
小売価格 (税別)	1,200 円		370 円		1,200 円		370 円		オープン	362 円	オープン	295 円
賞味期間 (未開封)	12 ヶ月			12 ヶ月			12 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月	6 ヶ月		
原材料	本みりん・みりん粕・酒粕・しょうゆ(本醸造)(大豆・小麦を含む)・食塩			本みりん・米みそ(大豆(遺伝子組み換えでない)米・食塩・酒精)みりん粕・食塩			米麴・もち米・食塩・酒精	米麴(国産米)	米麴(国産米)、凍結乳酸菌(還元水飴、乳酸菌)	米麴(国産米)、乳酸菌		
特徴	魚のみりん粕漬けや野菜の漬物などが『みりん粕漬床』に漬け込むだけで、安定した下味をつけることができます。『みりん粕漬床』は半液状の為、素材への浸透が早いので調理時間が短縮できます。みりん粕のやさしい甘味と、酒粕の華やかな香りが素材の美味しさを引き出してくれます。			魚の粕漬けや野菜の漬物などが『西京漬床』に漬け込むだけで、安定した下味をつけることができます。『西京漬床』は半液状の為、素材への浸透が早いので調理時間が短縮できます。みりん粕のやさしい甘味と、米みその香りが素材の美味しさを引き出してくれます。			原料にもち米をブレンドし、味をまろやかにしています。肉・魚料理の下味、煮物・炒め物の調味料、魚介の和え物としても最適です。塩分濃度は、10%です。	甘さ控えめで軽やかな酸味の甘酒です。全麴仕込みによる自然の甘みと白麴由来のクエン酸による爽やかな酸味を特徴とします。	米麴を糖化発酵させ、その後乳酸菌発酵させたダブルの発酵により生まれました。乳酸菌の生きた飲料ですので、流通は冷蔵流通になります。	米麴と乳酸菌により、ゆっくり発酵をさせました。爽やかな酸味と軽やかな甘みが特長の甘酒です。酸味は乳酸菌由来の酸味になります。		