

トレンド&プライス

Step Up ENGLISH

金 ぱーそん



「職人醤油 松屋銀座店」では地みりんの試飲ができる(東京都中央区)

「地みりん」を製造する酒蔵

小松酒造 (佐賀県)	相知町産「ヒヨクモチ」を使った「のみりんこ」。 ・加熱殺菌やろ過をしていない飲むためのみりん
大和酒造 (佐賀県)	佐賀市産「ヒヨクモチ」を使った「大和純米本みりん」。 ・本物志向の人をターゲットにした長期熟成のみりん
福田酒造 (長崎県)	平戸市産「モチミノリ」を使った「福鶴 本みりん」。 ・もち米・米麴・焼酎は全て平戸市産。複雑な甘み特徴
鈴木酒造店 長井蔵 (山形県)	長井市産「こがねもち」を使ったみりんを2018年以降発売。 ・500ミリで1500円程度の高級品とする予定

「ご当地みりん 魅力醸す

「こんなに複雑な味から訪れた城佳寿子さんするんだ」。松屋銀座店(45)はみりんを口に含(東京・中央)の地下食んで思わすうなった。品売り場。東京都中野区 伝統デザイン工房(前)の。3種類を全て試飲しするが、回店では月20

買物 羅針盤

橋市)が運営する「職人た城さんは、「みりんは醤油 松屋銀座店」ではおまけのようなものと思昨年から、「三子相傳」つていたけれど、これは「三州三河みりん」など主役を張れる」と、早速3種類のみりんの販売を1本購入していった。

日本料理に欠かせない「みりん」。もち米や米麴などを原料にして造る調味料だが、最近の発酵食品ブームを背景に注目が高まっている。中小規模のメーカーが手がける「地みりん」も各地で登場。健康効果が期待できるとして、みりんの搾りかすでスイーツなどを作る人も出てきた。



福田酒造が製造する「福鶴 本みりん」

限定品・スイーツ 続々

1688年創業の福田酒造(長崎県平戸市)もその一つで、「地元の米でみりんを造りたい」と製造免許を取得。2016年に地元産「モチミノリ」を用いた「福鶴 本みりん」(1080円)

みりんはアルコールが14%程度含まれているため酒税の対象となる。2011年に酒税法が改正され製造免許を取得しやすくなったことから、ここ数年は年1件ペースで地方の酒蔵がみりん製造の免許を取得、開発に取り組んでいる。

0本ほど売れるという。みりんの取り扱いは始めたのは調味料にこだわる消費者が増えているため。「少量で全国的な流通網には乗れないが、良質なみりんは各地にある」と高橋万太郎社長。今後も各地の地みりんを発掘していく考えだ。

を発売した。500本限定で売り出したところ、ほどなく完売するほど好評だったという。みりんを搾った後に残るみりんかすも人気だ。別名「こぼれ梅」ともいわれ、便秘改善など様々な健康効果が期待できると話題にもなった。

ニユース

アジア

習氏が大

第19回共産の大富豪などが発信しよちら(習近平)かっているかられた人たくるかもしれるかもしれた中国ではすだ。

▶コラム→

スポーツ

Jリーグ

サッカーの25日に開幕恒例イベント村井満チェア的な大競争を高めることされる「理論“軍資金”をンジ精神にム。優勝クムなど総額15億▶サッカー

ライフ

ビジネス

テレビ通者になった氏。通販を手旅館で観光を撮影。店に宴会が始まがってばらスナップを視線を向けるタイミングのポイント。▶出世ナビ

テクノロジー

トヨタ「ク

トヨタ自