



PRESS RELEASE

養命酒製造株式会社

2024年2月13日

報道関係各位

養命酒の原酒造りの技術を活かした 「家醸本みりん」360ml 新発売

養命酒製造株式会社（本店：東京都渋谷区 代表取締役社長 塩澤太郎）は、2024年3月1日（金）に、「家醸本みりん」360ml を全国で新発売いたします。



家醸本みりんブランドサイト：<https://www.yomeishu.co.jp/mirin/>

信州産もち米と麴が醸す旨味が、家庭の味を一段上げる「家醸本みりん」

養命酒製造の「家醸本みりん」は、創製当時から伝承されてきた養命酒の原酒造りの技術を活かして、仕込み・熟成に2か月をかけて造っています。米本来の旨味が料理の味わいに奥行きを与える、プロの料理人も使い続ける本格派のみりんです。

甘み、旨味の源である蒸し米には良質な信州産のもち米を、麴の原料米にも信州産のうるち米だけを使用。

酒造りと同様、水の良し悪しも品質を左右するため、中央アルプスの麓、地下150mの水脈から汲み上げた天然水を使用しています。この水は、硬度約18mg/Lの極軟水で、材料の旨味を引き出すのに優れています。

家醸本みりん4つのポイント

1. 信州産のもち米と中央アルプスの天然水、養命酒の原酒造りの技術を活かした麴が雑味のない旨味とコクを醸します。
2. じっくりと熟成させたもち米由来の糖類と旨味が上品な甘みとコクを加え、砂糖を使わなくても料理の味が決まります。
3. 蕎麦の名店や老舗の饅頭屋などプロの料理人にも選ばれる本格的な調味料です。
4. 麴が引き出した信州産のもち米本来の香りや旨味が、和食の繊細なだしや素材の味を引き立てます。

家醸本みりん(500ml)ご愛用者様の声

- ・「今までになく美味しい煮物ができて、料理が楽しくなりました。」 60代・女性
- ・「家醸本みりんを使うようになって、砂糖はほとんど使わなくなりました。料理に欠かせません。」 70代・女性
- ・「自然で上品な甘みが良い！リピートします！」 30代・女性
- ・「大好きなお料理の先生がご愛用と知って購入しました。やっと出会えたという感じで、気に入っています。」 50代・女性
- ・「お料理がグッと美味しくなりました。煮物、かれの煮つけ、りんごのコンポート……一度使ったら、良さがわかりました。」 60代・女性
- ・「お料理がとても美味しい居酒屋のマスターにすすめられて使いはじめました。両家の母にもプレゼントして気に入ってもらっています。」 40代・女性



商品概要

商品名	家醸本みりん
品目	本みりん
アルコール分	14%
原材料名	もち米（信州産）、米こうじ（信州産米）、醸造アルコール
ケース入数	12本
内容量・容器	360ml・ガラス瓶
希望小売価格	660円(税込)
発売日・地域	2024年3月1日(金)・全国

本リリースに関する問い合わせ先

養命酒製造株式会社事業戦略部広告宣伝グループ 山本 梢(やまもと こずえ)

TEL : 03-3462-8338