

日の出 定番調味料

早見表



	本みりん	新味料 (みりん風調味料)	料理酒
使う料理例	和食を中心とした煮物など	甘みを付けたい様々な料理 タレ・ドレッシングなどの火を使わ ない料理にも	和洋問わず様々な料理
調理のポイント	アルコールを含むので、加熱が必要	加熱不要	アルコールを含むので、加熱が必要
アルコール度数	14%前後	1.0%未満	13%前後
肉や魚の臭みを消す	◎	○ ※酸味料の効果	◎
煮崩れを防ぐ	◎		○
うまみ・コクを付ける	◎	○	◎
甘みを付ける	○	◎	
てり・つやを付ける	○	◎	
味を染みこみやすくする	◎		◎
食材を柔らかくする	○		◎

煮物にぴったり、その理由

煮崩れを防止して綺麗に仕上がります。食材の表面に付く「てり・つや」が料理をより美味しそうに見せます。本みりんに含まれるアルコールによって、味が均一に浸みるほか食材の独特の臭みを消します。



みりんを「いいとこどり」した 便利な調味料

加熱してアルコールを飛ばす手間いらずで本みりんと同じように使えます。食材の表面に付くてり・つやが料理を一層美味しく見せます。



美味しく仕上がる、その理由

アルコールのはたらきで食材の水分を保ち、食材を柔らかくします。また、他の調味成分がアルコールと一緒に浸透する事で料理の味を均一に仕上げる事ができます。

