

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
甘みを付ける	○	◎	
うまみ・コクを付ける	◎	○	◎
肉や魚の臭みを消す	◎		◎
食材を柔らかくする			◎
味を浸み込みやすくする	◎	○	◎
てり・ツヤを付ける	○	◎	
煮崩れを防ぐ	◎		○

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・ツヤ」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。

砂糖



本みりん



砂糖



新味料 (みりん風調味料)



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・ツヤが料理を一層美味しく見せます。

料理酒なし



料理酒あり



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。