

こんなところがイイ!

おすすめポイント

- 大正～昭和の
全国酒類品評会で
唯一、最高賞の
「名誉大賞」受賞
- 本場三河みりんの
醸造メーカーとして、
みりん業界最古の
歴史を持つ
- 創業当初から
変わらない蔵と、
昔ながらの製法で
伝統の味を守る



もろみを搾ったみりんを熟成する「大蔵」。1706年に建てられた黒塗総下見板張の土蔵造りの蔵で、1787年に移築。歴史ある蔵でみりんは静かに寝かされる

九重味淋株式会社

☎0566-41-0708

【所在地】愛知県碧南市浜寺町2-11

【HP】<http://www.kokonoe.co.jp>



編集部
さとみんがゆく!!
今号のこだわり
産品



江戸時代中期から
受け継ぐ製法と蔵で醸造。
元祖三河みりんの最高傑作
愛知県碧南市

ジャンルを越え、和洋中のさまざまな料理人に支持される「九重櫻」。700ml 瓶1048円

愛知県三河産 本みりん

現存する日本最古のみりん
醸造メーカーの本みりん

矢作川の良水と上質なお米、温
暖な気候に恵まれ発展した三河地
方本みりんは、コクと旨みが際
立ち、豊かな香りと風味に定評が
あります。その三河みりんの元祖
みりん専業で日本最古の醸造メー
カーが、九重味淋。240年以上
の歴史を誇るみりん醸造元です。

その九重味淋で復刻版としてつ
くられた「九重櫻」は、素材にこ
だわり、創業当時から伝統を守
ってつくられた三河みりんの一級
品。とりわけ甘みの質を左右する
もち米は、でんぷん質が多く、高
い甘みを持つ米を厳選しています。
製法のポイントは、原材料へのこ
だわりと基本的なつくり方を、創
業当時から「変えない」こと。二
昼夜かけてつくった昔ながらの米
こうじを使い、2〜3ヶ月糖化熟
成したもろみを、伝統的な圧搾法
で時間をかけて搾ることにそれは
表れます。じっくり熟成し、搾つ
たみりんは、甘みが深く、雑味が
少ないものに仕上がります。

もろみから搾られた本みりんは、
築300余年の大蔵で、1年間さ
らに熟成されます。「蔵ぐせ」と言
われるように、蔵にはそれぞれ性
質が異なる微生物が棲み、それが

本みりんの風味を決定
します。「九重櫻」の芳

醇な香りと甘み、上品
な旨みは、創業当時から
今に受け継がれた製法とともに、
変わらない蔵で熟成していること
が、大きく影響しています。

手間隙かけて醸造された「九重
櫻」は、高く評価され、全国酒類
品評会で最高賞の「名誉大賞」を
受賞。デザートソースにするな
ど、そのままでも味わいたい芳醇
な風味があります。おもてなしな
どの大切な日の料理に、ぜひとも
使いたい逸品です。

「ヘルシーなデザート」
使えば料理の腕がUP。
砂糖代わりにデザートにも!

みりんはアルコール分で肉
と魚の臭みを消し、テリをつ
ける効果があり、魚の煮つけ
や煮物には欠かせません。砂
糖の代わりに大学芋の餡、酢
豚の甘酢餡に使用すると、さ
っぱりと仕上がります。プリ
ンやババロアのソースにしても
◎。おすすめは、オレンジや
レモンなどかんきつ類をみり
んで煮るオレンジジュース(シロップ
煮)。主成分のブドウ糖のおか
げで、砂糖で煮るよりも自然
な甘みに仕上がります。

