素材かがやく 日の出 100年の技

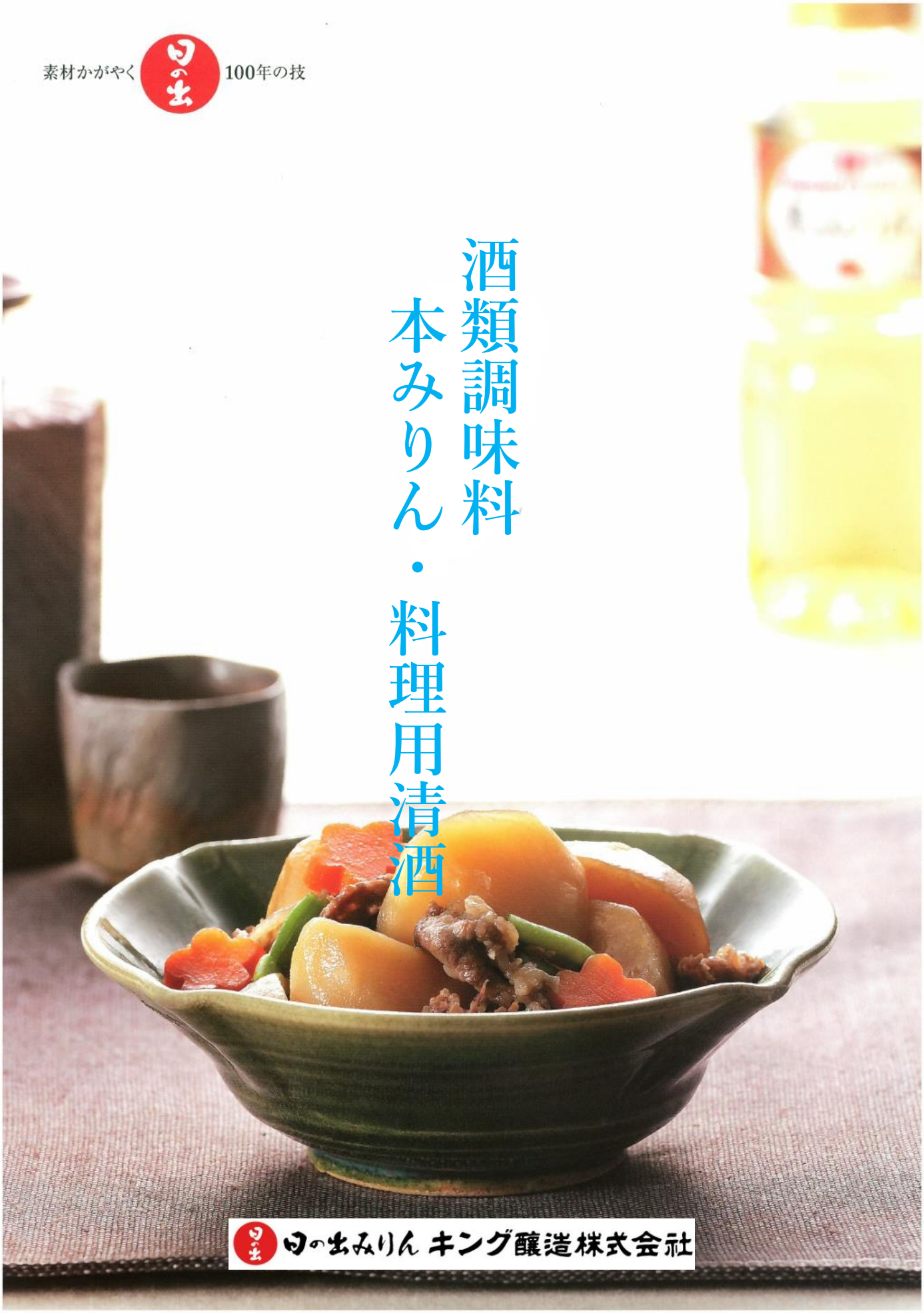
市販商品ご案内
（酒類）

日の出みりん キング醸造株式会社

https://hinode-mirin.co.jp/

素材かがやく 日の出 100年の技

酒類調味料
本みりん・料理用清酒



日の出みりん キング醸造株式会社

日の出みりんについて

みりんの種類

①本みりん

◆アルコール　１０～１４％程度　酒類扱い

◆販売には酒類販売免許が必要です。

②みりん風調味料

◆アルコール分１％未満

◆食品として販売可能

③みりんタイプ（醸造調味料）

◆アルコール　１０～１４％程度
加塩してあるため酒税の対象外

◆食品として販売可能

みりんの特徴

※原料や規格値は一般例です。

※赤字は酒類

	本みりん	みりん風調味料	みりんタイプ（醸造調味料）
原料	もち米、米麹、焼酎（醸造アルコール）、糖類などを糖化・熟成	本みりんと同様の調味効果を出す為に糖類、米、米麹、酸味料、調味料などを醸造・調合	本みりんと同様の調味効果を出す為に米、米麹、糖類、アルコール、食塩などを醸造・調合
アルコール分	約１０～１４度	１％未満	約１０％～１４％前後
塩分	なし	なし	２％前後（不可飲処置の為）
エキス分	４５％以上	６０％以上	４０％以上
酒税法上の扱い	酒類（酒税@２０／Ｌ）	食品	食品
商品特徴	上品な甘みに加え、アルコール香がある。	・テリ・ツヤ効果に優れ、上品な甘みを付与する ・そのまま使用できる	本みりんに似ているが、塩気がある
調理効果	・テリ、ツヤを出す。 ・まろやかな甘みをつける。 ・生臭みを消す。 ・味の浸透性を良くする。 ・荷崩れを防ぐ。	・テリ、ツヤを出す。 ・まろやかな甘みをつける。	・テリ、ツヤを出す。 ・まろやかな甘みをつける。 ・生臭みを消す。 ・味の浸透性を良くする。 ・荷崩れを防ぐ。
原材料表示	みりん・本みりん	みりん風調味料	発酵調味料・醸造調味料
甘味の付与	○	◎	○
味の浸透	◎	○	◎
テリ・ツヤ	○	○	○
荷崩れ防止	◎	△	○
香り付け	◎	△	○
価格	△	○	◎

本みりん（酒類調味料）

「さしすせそ」と一緒に
もち米から作った
やさしい甘みをプラス

本みりんはもち米を原料としたまろやかでやさしい甘みが特徴の酒類調味料です。
本みりんの製法はもち米、米こうじ、焼酎もしくは醸造アルコールを糖化・熟成させて造られます。
米こうじの酵素のはたらきで、もち米のデンプンやタンパク質が分解され、ブドウ糖やオリゴ糖などの甘みの素となる糖類とうまみ・コクの素となるアミノ酸が生成されます。
様々な糖が砂糖（ショ糖）とは異なるまろやかな甘みと、てり・ツヤをつけ、アルコールと一緒に食材を引き締めることで煮崩れを防ぎ、うまみを逃さないはたらきをします。
本みりんに含まれるアルコールの分子は小さいので食材の浸透が速いです。また、アミノ酸・有機酸・糖類などの調味成分がアルコールと一緒に食材へ浸透する事で味が浸み込みやすくなり、料理の味を均一に仕上げます。

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。

本みりん

砂糖

本みりんのはたらき

原　料	もち米、米麹、焼酎（醸造アルコール）、糖類などを糖化・熟成
アルコール分	約10～14%
塩　分	−
酒税法上の扱い	酒　類
商品特徴	上品な甘味に加え、アルコール香がある
調理効果	・照り、ツヤを出す ・まろやかな甘みをつける ・生臭みを消す ・味の浸透性を良くする ・煮崩れを防ぐ
原材料としての表示	みりん、本みりん
甘みの付与	○
味の浸透	◎
テリ・ツヤ	○
煮崩れ防止	◎
香り付け	◎
価格	△

みりんと砂糖の違い

①甘味

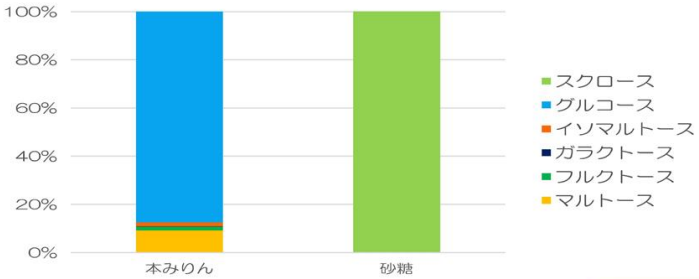


図１：本みりんと砂糖の糖組成比較

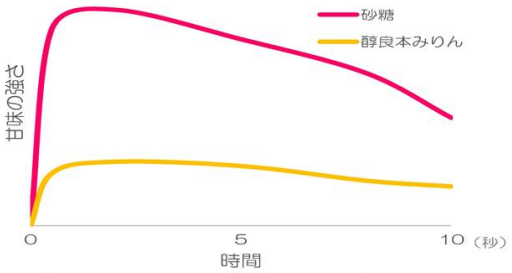


図3：本みりんと砂糖の甘味曲線比較

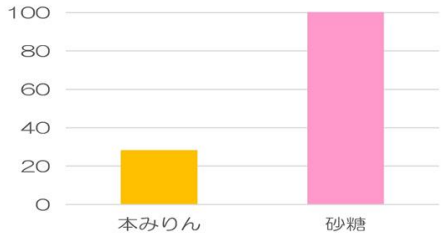


図2：本みりんと砂糖の甘味度比較

【砂糖（上白糖）】
スクロースのみで構成されており、その甘味は単調です。
甘味度は高く、先味で強い甘味を感じますが、比較的早く弱まります。

【本みりん】
グルコースを主成分とし、マルトース、イソマルトースなど、熟成中に生成された複数の糖が存在します。甘味度は砂糖の1/3程度で、比較的長時間甘味が続くのが特徴です。
砂糖に比べ複雑な甘味となるほか、熟成中に生成された有機酸により、甘味が引き締まり、まろやかになります。

② 有機酸組成

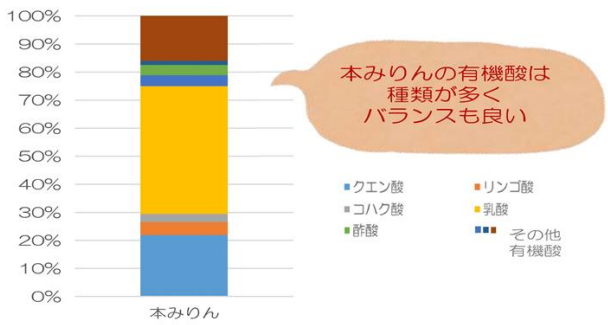


図4：本みりんの有機酸の割合

③ アミノ酸組成

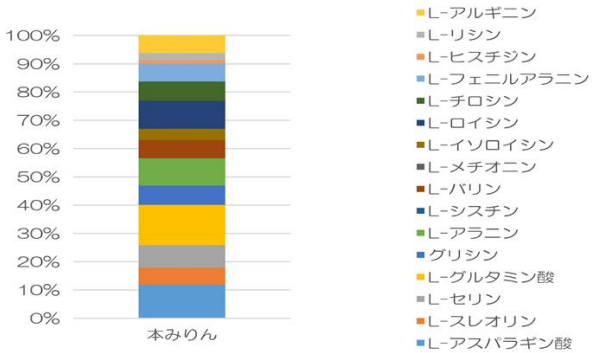


図5：本みりんのアミノ酸の内訳

本みりんには、米こうじや原料のもち米の分解などによって生成される有機酸が、本みりん特有の複雑な味を醸し出したり、甘味を引き締め、丸くします。

また、製造中に生成されるアミノ酸は、多種類でバランスが良いです。
そのため、上品な旨味を与えたり、塩味や酸味を抑えるだけでなく、味の濃厚さや幅を与えます。

（みりんの科学より）

④テリ・つやの付与

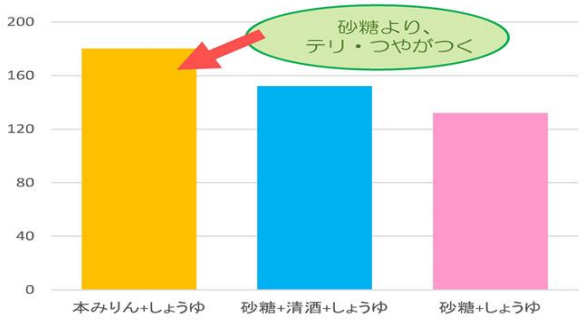


図6：本みりんと砂糖の光沢度（黒豆）
（みりんの科学より）

主な糖類の違い（本みりん：グルコース、砂糖：スクロース）や、本みりんのみに含まれる糖類（イソマルトース、イソマルトトリオース、オリゴ糖など）により、本みりんは砂糖に比べてテリ・つやの付与が大きくなります。（みりんの科学より）

～本みりん『醇良シリーズ』～

もち米で仕込む伝統的な製法で作りあげた本みりんです。約１～２ヶ月間の熟成によるまろやかな甘み、重厚な香り、美しい琥珀色が特徴です。エキス分を４５％以上含みますので、お料理にまろやかな甘み、豊かなてりつやをつけます。アルコールにより肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

商品名	日の出本みりん（醇良） Ｐ３００ｍｌ								本みりん
規格	300 ｍｌ						入数	20	
単品サイズ(mm)	縦	65	横	65	高	166	重量（g）	375	
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	340	高	175	重量（Kg）	7.8	
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）								
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		－		
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日								
メーカー商品コード	106687								
JANコード	4901309016876								
ITFコード	34901309016877								

商品名	日の出本みりん（醇良） Ｐ８００ＭＬ								本みりん
規格	800 ｍｌ						入数	12	
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	245	重量（g）	976	
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	255	重量（Kg）	12.2	
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）								
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		－		
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日								
メーカー商品コード	106568								
JANコード	4901309015688								
ITFコード	44901309015686								

商品名	日の出本みりん（醇良） Ｐ１Ｌ								本みりん
規格	1000 ｍｌ						入数	12	
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量（g）	1,206	
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量（Kg）	14.9	
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）								
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		－		
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日								
メーカー商品コード	106574								
JANコード	4901309005740								
ITFコード	44901309005571								

商品名	日の出本みりん（醇良） Ｐ１．５Ｌ								本みりん
規格	1500 ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	269	重量（g）	1,810	
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	345	高	285	重量（Kg）	11.3	
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）								
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		－		
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日								
メーカー商品コード	106570								
JANコード	4901309005702								
ITFコード	24901309005706								

商品名	日の出本みりん（醇良） Ｐ１．８Ｌ								本みりん
規格	1800 ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量（g）	2,188	
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量（Kg）	13.6	
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）								
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		－		
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日								
メーカー商品コード	106677								
JANコード	4901309016777								
ITFコード	24901309016771								

～本みりん『割烹・その他』～

もち米で仕込む伝統的な製法で作りあげた本みりんです。約１～２ヶ月間の熟成によるまろやかな甘み、重厚な香り、美しい琥珀色が特徴です。エキス分を４５％以上含みますので、お料理にまろやかな甘み、豊かなてりつやをつけます。アルコールにより肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

本みりん

商品名	日の出割烹本みりんＰ５００ＭＬ							
規格	500 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	214	重量（g）	618
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	225	重量（Kg）	12.8
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）							
アルコール度数	９．５度以上１０．５度未満			飲み方			－	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106692							
JANコード	4901309016920							
ITFコード	34901309016921							

新商品

本みりん

商品名	日の出割烹本みりんＰ１Ｌ							
規格	1000 ｍｌ						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量（g）	1,215
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量（Kg）	15.0
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）							
アルコール度数	９．５度以上１０．５度未満			飲み方			－	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106660							
JANコード	4901309016609							
ITFコード	44901309016607							

本みりん

商品名	日の出割烹本みりんＰ１．８Ｌ							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量（g）	2,197
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量（Kg）	13.6
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）							
アルコール度数	９．５度以上１０．５度未満			飲み方			－	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106502							
JANコード	4901309015022							
ITFコード	24901309015026							

もち米で仕込む伝統的な製法で作りあげた本みりんです。約１～２ヶ月間の熟成によるまろやかな甘み、重厚な香り、美しい琥珀色が特徴です。エキス分を４５％以上含みますので、お料理にまろやかな甘み、豊かなてりつやをつけます。アルコールにより肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

本みりん

商品名	おふくろの本みりんＰ１．８Ｌ取手							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量（g）	2,188
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量（Kg）	13.6
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）							
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満			飲み方			－	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106655							
JANコード	4901309006556							
ITFコード	24901309006550							

～本みりん『国産米100%シリーズ』～

もち米（国産）とうるち米（国産）で仕込んだ本みりんです。約１～２ヶ月間の熟成によるまろやかな甘み、重厚な香り、美しい琥珀色が特徴です。エキス分を４５%以上含みますので、お料理にまろやかな甘み、豊かなてりつやをつけます。アルコールにより肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

商品名	日の出国産米本みりんＰ４００ＭＬ							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	495
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	10.3
原材料	もち米（国産）、米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）							
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満			飲み方			－	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106585							
JANコード	4901309015855							
ITFコード	34901309015856							

本みりん

商品名	日の出国産米本みりんＰ８００ＭＬ							
規格	800 ｍｌ						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	245	重量（g）	976
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	255	重量（Kg）	12.2
原材料	もち米（国産）、米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類（国内製造）							
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満			飲み方			－	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106671							
JANコード	4901309016715							
ITFコード	44901309016713							

本みりん

国際味覚審査機構認定
優秀味覚賞　２ツ星受賞

国際味覚審査機構・優秀味覚賞とは

・国際味覚審査機構とは
世界中の食品の「味」の審査をし、
優れた食品を表彰・プロモーションする機関。

・優秀味覚賞とは
著名なシェフとソムリエで構成される審査員団と
厳格な審査方法による、100%「味」に特化された
世界で最も有名な独立した認証です。

～本みりん『純米シリーズ』～

糖類を一切使用せず、米だけによる甘みとうまみが１００%引き出された昔ながらの本みりんです。約１～２ヶ月間の熟成によるまろやかな甘み、重厚な香り、美しい琥珀色が特徴です。エキス分を４５%以上含みますので、お料理にまろやかな甘み、豊かなてりつやをつけます。アルコールにより肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

商品名	日の出昔ながら純米本みりんＰ４００ＴＷ							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	495
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	10.3
原材料	もち米（タイ産、国産）、米こうじ（タイ産米、国産米）、醸造アルコール							
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		―	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106576							
JANコード	4901309005764							
ITFコード	34901309005765							

純米本みりん

キング醸造（日の出みりん）創業の地である稲美町で育まれた契約栽培のもち米を１００%使用し、昔ながらの伝統製法でじっくりと丹精込めて造り上げた純米本みりんです。糖類などの副原料を使わず、蒸したもち米と米こうじで仕込み、糖化・熟成させました。お米から醸し出される上品な甘みと濃厚でコクのあるうまみが感じられる、「飲めるほどにおいしい」自慢の逸品です。

商品名	日の出稲美町産純米本みりんＰ４００ML							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	495
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	10.3
原材料	もち米（稲美町産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール							
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		―	
賞味期限表示	製造年月日の１年半後の同日							
メーカー商品コード	106674							
JANコード	4901309016746							
ITFコード	34901309016747							

純米本みりん

すべて国産原料にこだわった純国産の純米本みりんです。もち米と米こうじを米焼酎で仕込むことで香り高く、もち米由来の甘みとうまみが料理を美味しく仕上げます。環境にやさしい紙パックを採用。遮光性、バリア性にも優れており風味と美味しさが長持ちします。

商品名	純国産純米本みりん500ml							
規格	500 ｍｌ						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	60	横	60	高	179	重量（g）	611
c/sサイズ(mm)	縦	215	横	285	高	195	重量（Kg）	7.6
原材料	もち米（国産）、米こうじ（国産米）、本格米焼酎（国内製造）							
アルコール度数	１３．５度以上１４．５度未満				飲み方		―	
賞味期限表示	製造年月日の２年後の同日							
メーカー商品コード	106691							
JANコード	4901309016913							
ITFコード	44901309016911							

純米本みりん

新商品

日の出料理酒について

料理酒の種類

①清酒

◆アルコール　１２～２０％　酒税の対象商品
酒税（１Lあたり１１０円）がかかります。
◆販売には酒類販売免許が必要。

②合成清酒

◆アルコール　１０～１３％　酒税の対象商品
酒税（１Lあたり１００円）がかかります。
◆販売には酒類販売免許が必要です。
◆アルコールや糖類等をブレンドし製造

③料理酒（醸造調味料、発酵調味料）

◆アルコール　１０～１５％　加塩により酒税の対象外
◆食品として販売可能。
◆塩分が約１．５％以上入っています。

※原料や規格値は一般例です。

料理酒の特徴

※赤字は酒類

	清酒	合成清酒	料理酒（醸造調味料・発酵調味料）
原料	米、米麹、醸造アルコール、糖類などを発酵・熟成	清酒と同様の効果を出す為に醸造アルコール、糖類、酸味料、調味料などを醸造・調合	清酒と同様の効果を出す為に米、米麹、糖類、アルコール、食塩などを醸造・調合
アルコール分	約１２％～２０％前後	約１０～１３％前後	約１０～１５％前後
塩分	なし	なし	２％前後（不可飲処置の為）
酒税法上の扱い	酒類（酒税@１１０／Ｌ）	酒類（酒税@１００／Ｌ）	食品
商品特徴	米の風味と独特の旨味がある	清酒と同様の風味があるが、アルコール香が強い	清酒同様の風味があるが、塩気がある
調理効果	・料理に旨味を付与する。 ・素材を柔らかくする。 ・生臭みを消す。 ・味の浸透性を良くする。 ・荷崩れを防ぐ	・料理に旨味を付与する。 ・素材を柔らかくする。 ・生臭みを消す。 ・味の浸透性を良くする。 ・荷崩れを防ぐ	・料理に旨味を付与する。 ・素材を柔らかくする。 ・生臭みを消す。 ・味の浸透性を良くする。 ・荷崩れを防ぐ
原材料表示	清酒・日本酒	合成清酒	発酵調味料・醸造調味料
うま味の付与	◎	○	◎
味の浸透	○	○	○
荷崩れ防止	○	○	○
香り付け	◎	○	○
価格	△	○	◎

料理専用清酒とは

料理専用に製造され
旨み成分をアップした清酒

料理酒は米、米こうじ、醸造アルコール、糖類などを原料とした、料理に特化した清酒です。
原料の米由来の有機酸やアミノ酸などは料理にうまみ・コクを付ける効果があります。
また、料理専用清酒には肉や魚の臭みを消すはたらきがあり、アルコールと一緒に蒸発させる共沸効果と、有機酸による臭み物質のマスキング効果があります。
さらに、アルコールは食材を柔らかくする効果のほか、調味成分が食材に浸透するのも助けます。

美味しく仕上がる、その理由

お米の醸し出す天然うまみ成分を飲む清酒よりもアップさせた料理専用の清酒です。

料理専用の清酒のはたらき

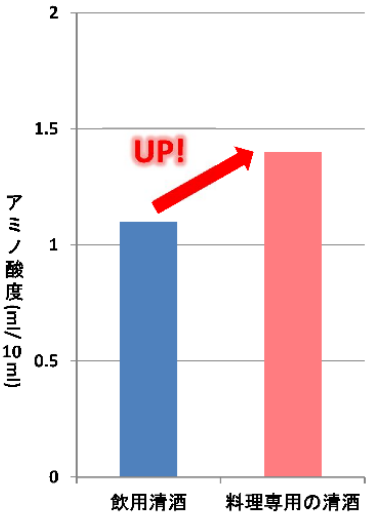
原　料	米、米麹、醸造アルコール、糖類などを発酵・熟成
アルコール分	約１２～１８％前後
塩　分	－
酒税法上の扱い	酒　　類
商品特徴	米の風味と独特の旨味がある
調理効果	・料理に旨味を付与する ・素材を柔らかくする ・生臭みを消す ・味の浸透性を良くする ・煮崩れを防ぐ
原材料としての表示	清酒、日本酒
うま味の付与	◎
味の浸透	○
煮崩れ防止	○
香り付け	◎
価格	△

料理清酒と清酒の違いとは

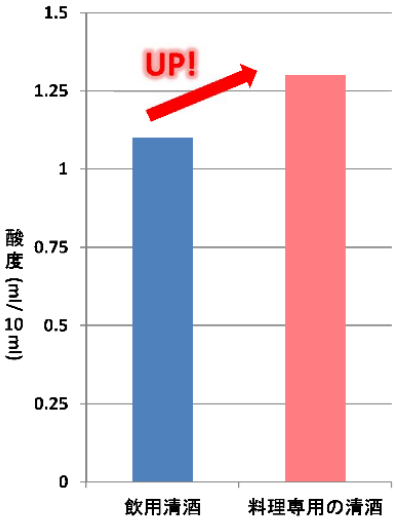
当社の「飲用清酒」は、より飲みやすくするために有機酸、アミノ酸のバランスを考えて造っています。
当社の「料理専用の清酒」は、臭みを消す**有機酸**と料理にうま味やコクを与える**アミノ酸**を多く含むように造っています。

【清酒と料理清酒の成分の違い】

うま味成分の比較



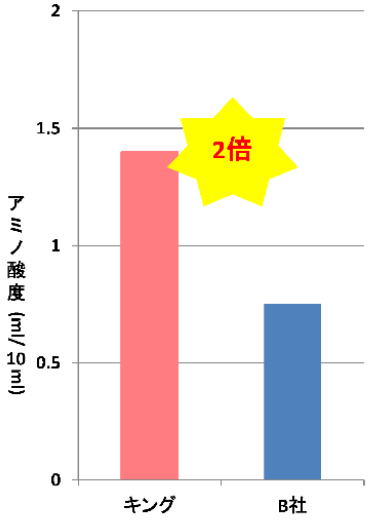
酸味成分の比較



※当社比

他社との比較

料理清酒と他社商品の
うま味成分の比較

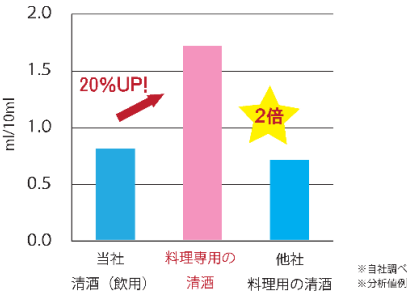


※自社調べ

国産米100%

日の出料理専用の清酒のこだわりは「うまみ」

日の出料理専用の清酒と
清酒や他社商品のうまみ成分の比較



ポイント

日の出料理専用の清酒はお米の醸し出す
天然うまみ成分を飲む清酒に比べ
約２０%アップさせたお酒です（当社清酒比）。
食塩無添加です。

国産米100%

お米から生まれた
うまみとコクが
料理を引き立てます。

醸造アルコールや糖類などの副原料を一切使用せず、
国産米100%の米と米こうじだけで作り上げた
アルコール分13度以上14度未満の本格志向の
料理清酒（食塩無添加）です。

～清酒『料理専用』～

醸造アルコールや糖類などの副原料を一切使用せず、米と米こうじだけで作りあげた本格志向の料理清酒です。お米から生まれたコクやうまみが料理を引き立てます。アルコールや有機酸により肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

商品名	料理専用米だけの酒Ｐ４００ＭＬＴＷ							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	429
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	9.0
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）							
アルコール度数	１３度以上１４度未満			賞味期限表示			製造年月日の１年後の同日	
日本酒度	酸度1.5・アミノ酸度1.4・日本酒度＋1清酒							
メーカー商品コード	506086							
JANコード	4901309100865							
ITFコード	34901309100866							

清酒

国産米一〇〇％

食塩無添加

商品名	料理専用米だけの酒９００ＭＬスリム							
規格	900 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	71	横	71	高	214	重量（g）	942
c/sサイズ(mm)	縦	170	横	235	高	235	重量（Kg）	5.9
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）							
アルコール度数	１３度以上１４度未満			賞味期限表示			製造年月日	
日本酒度	酸度1.5・アミノ酸度1.4・日本酒度＋1清酒							
メーカー商品コード	506968							
JANコード	4901309109684							
ITFコード	24901309109688							

清酒

国産米一〇〇％

食塩無添加

お米の醸し出す天然うまみ成分を飲む清酒に比べ約２０％アップさせたお酒です（当社清酒比）。料理にコクやうまみを付与します。またアルコールや有機酸により肉や魚の生臭みを消し料理をいっそうおいしく仕上げます。

商品名	日の出料理専用の清酒１．８Ｌ紙パック							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,878
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	315	重量（Kg）	11.7
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類							
アルコール度数	１３度以上１４度未満			賞味期限表示			製造年月日の１年後の同日	
日本酒度	酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0							
メーカー商品コード	506029							
JANコード	4901309100292							
ITFコード	24901309100296							

清酒

国産米一〇〇％

食塩無添加

アルコールや有機酸により肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。

商品名	清酒料理酒ペット１．８Ｌ取手付							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量（g）	1,891
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量（Kg）	11.8
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類							
アルコール度数	１２度以上１３度未満			飲み方			酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0	
賞味期限表示	製造年月日の１年後の同日							
メーカー商品コード	506762							
JANコード	4901309107628							
ITFコード	24901309107622							

清酒

国産米一〇〇％

食塩無添加

～料理清酒『純米シリーズ』～

日の出みりん創業の地「稲の美しい町＝稲美町」で育まれた「うるち米ともち米」を掛米に100%使用した料理専用の純米酒。独自の製法で優しい甘みとコクにこだわり、料理を風味良く仕上げる自慢の逸品です。

商品名	日の出稲美町産純米料理清酒Ｐ４００ML							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	421
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	9.0
原材料	米（稲美町産）、米こうじ（国産米）							
アルコール度数	１３度以上１４度未満				賞味期限表示		製造年月日の１年後の同日	
日本酒度	酸度3.5・アミノ酸度2.7・日本酒度-5.0							
メーカー商品コード	506088							
JANコード	4901309100889							
ITFコード	34901309100880							

純米酒

国産米100%

食塩無添加

すべて国産原料にこだわった純国産の料理専用の純米酒です。独自の「もち米四段・W麹仕込み」製法で、素材の臭み消し効果はもちろん、優しい甘みとコクが料理を風味良く仕上げます。環境にやさしい紙パックを採用。遮光性、バリア性にも優れており風味と美味しさが長持ちします。

商品名	日の出純国産純米料理清酒500ml							
規格	500 ｍｌ						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	60	横	60	高	179	重量（g）	528
c/sサイズ(mm)	縦	215	横	285	高	195	重量（Kg）	6.6
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）							
アルコール度数	１３度以上１４度未満				賞味期限表示		製造年月日の１年半後の同日	
日本酒度	酸度3.5・アミノ酸度2.7・日本酒度-5.0							
メーカー商品コード	5606091							
JANコード	4901309100919							
ITFコード	44901309100917							

純米酒

新商品

国産米100%

食塩無添加

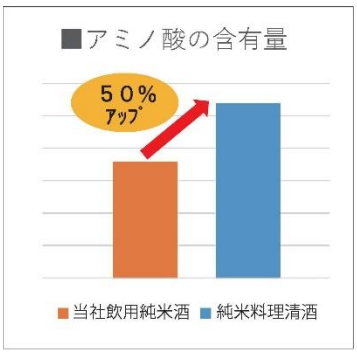
もち米四段仕込！

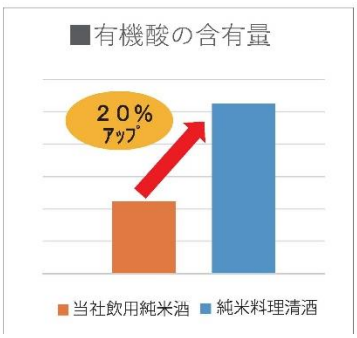
蒸したもち米を米麹などで甘酒にしてから加える当社の「もち米四段仕込」は非常に手間がかかりますが、上品で優しい甘みコクが生まれる製法です。

　また、うるち米や酒粕ではなく、「もち米」で四段を打つ蔵少なく、もち米が料理を美味しくするという「日の出みりん」拘りでもあります。

W（黄・白）麹仕込み！

黄麹は、古くから日本酒造りに利用されている麹です。本製品は肉や魚の生臭みを消す効果をアップさせるため、有機酸（クエン酸）を生成する白麹を一部に使用しています。





～糖質ゼロ調味料『酒類調味料』～

含まれている糖質を０（ゼロ）にした、健康志向の料理清酒です。原料の米、米こうじは国産米を１００％使用しております。アルコールや有機酸により肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げ、おいしく糖質コントロールしたい方におすすめです。

商品名	日の出料理清酒糖質ゼロＰ４００ＭＬＴＷ							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	423
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	8.8
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール							
アルコール度数	１３度以上１４度未満				賞味期限表示		製造年月日の１年後の同日	
日本酒度	酸度0.8・アミノ酸度0.7・日本酒度＋23							
メーカー商品コード	506066							
JANコード	4901309100667							
ITFコード	34901309100668							

清酒

国産米一〇〇％

食塩無添加

みりんのように甘みとコクを与える糖質ゼロの調味料です。煮物やつゆ・たれなど、いつものメニューを手軽に美味しく糖質カット出来ます。
植物由来の甘味料を使用し、酸味料、保存料は一切使用しておりません。アルコールを含むので食材に味が浸透しやすく、均一に仕上がります。

商品名	日の出甘みとコクの糖質ゼロＰ４００ＴＷ							
規格	400 ｍｌ						入数	20
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量（g）	425
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量（Kg）	8.9
原材料	地酸乙醇（国内製造）、醸造アルコール、日本酒、難消化性デキストリン（水溶性食物繊維）、酵母エキス／調味料（アミノ酸）、甘味料（スクラロース）							
アルコール度数	１３度以上１４度未満				飲み方		－	
賞味期限表示	製造年月日の１年後の同日							
メーカー商品コード	507065							
JANコード	4901309300654							
ITFコード	34901309300655							

リキュール

管理栄養士９６％推奨※

ペットボトル 400ml

※評価方法：管理栄養士におけるアンケート調査/2020年９月
アンケート回答者：関東・関西 医療機関225施設/管理栄養士各１名
質問：カロリーや糖質を抑えながら美味しく調理したい方へ「甘みとコクの糖質ゼロ」をおすすめしたいですか？
評価商品：甘みとコクの糖質ゼロ 400ml
調査機関：株式会社ファンデリー調べ

種類	糖質量（g/100ml）
みりん風調味料	54.9g
本みりん	43.2g
甘みとコクの糖質ゼロ	0.5g 未満

（参照：食品成分表 2016）

1 糖質ゼロ

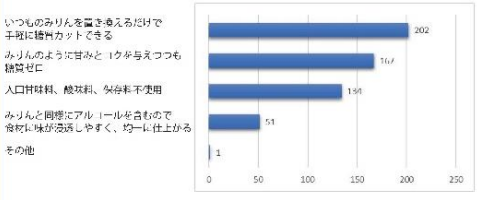
食品表示基準に基づき、100ml 当たり糖質 0.5g 未満を糖質ゼロと表示しています。

2 植物由来のまろやかな甘み

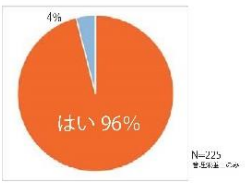
国際連合食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である合同食品添加物専門家委員会（JECFA）が安全性を認めた、植物由来の甘味料を使用しています。

3 みりんの使い方そのまま

「甘みとコクの糖質ゼロ」の魅力とは？



カロリーや糖質を抑えながら美味しく調理したい方へ「甘みとコクの糖質ゼロ」をおすすめしたいですか？



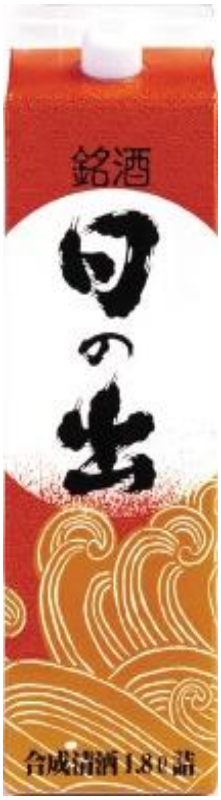
○管理栄養士が患者様へ「甘みとコクの糖質ゼロ」を紹介した際の反応

- 糖質を抑えられる、みりんの代わりの調味料があるとは知らなかった。
- いつもの料理に使用するだけで味も変わらず糖質カットできることはとてもうれしい。
- 糖尿病のお客様は家族別々の料理を作らなくてよいのねとおっしゃっていました。
- 煮物を作る時、砂糖やみりんを我慢している方もいるのでとても喜んでいました。

○「甘みとコクの糖質ゼロ」のおすすめ理由

- 調味料に糖質が多く含まれていることを知らない方が多いから。
- 糖質を気にされる方の中には砂糖やみりんの調味料を一切使わず料理を塩、しょうゆだけで作る方がいる。食塩過多につながるため甘みも適度に入れながら食事を楽しんでもらいたい。
- 液体で余計な酸味が入っていないため使いやすい。味がきまる。

合成清酒とは



清酒の特徴を追求したお酒

合成清酒は清酒と同様の効果を出す為に醸造アルコール、糖類、酸味料、調味料などを醸造・調合したものです。清酒のはたらきを追求した商品となっているため、清酒同様の使い方ができます。アルコールや有機酸により肉や魚の臭みを消し風味よく仕上げます。酒税区分も合成清酒に区分されることから清酒よりも経済性が高い商品です。

合成清酒のはたらき

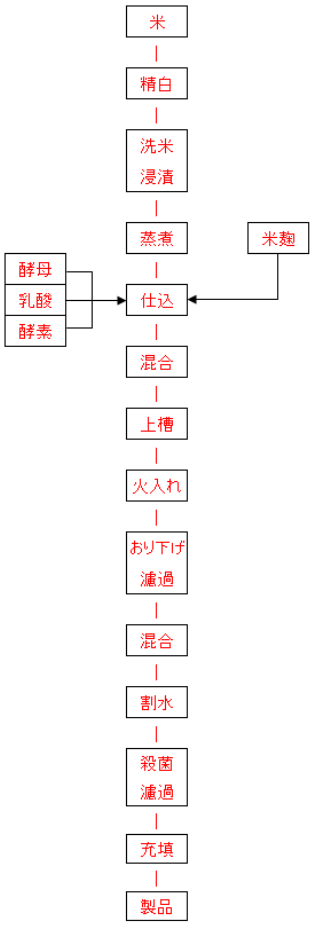
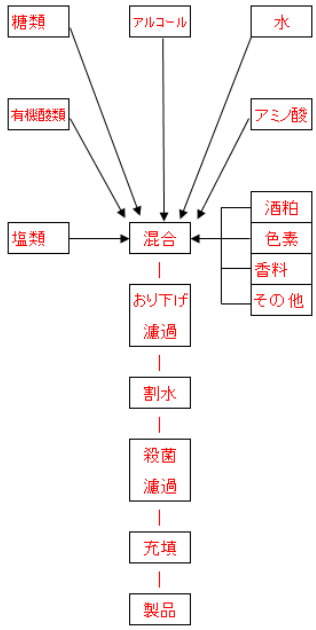
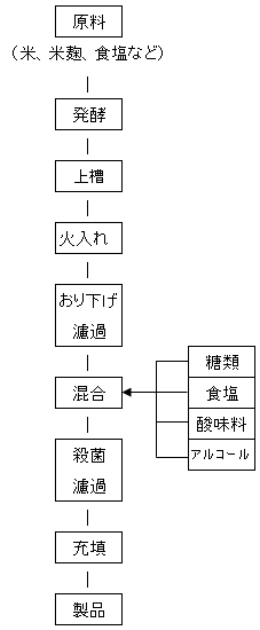
原　料	清酒と同様の効果を出す為に醸造アルコール、糖類、酸味料、調味料などを醸造・調合
アルコール分	約１０～１３％前後
塩　分	－
酒税法上の扱い	酒　　類
商 品 特 徴	清酒と同様の風味があるが、アルコール香が強い
調 理 効 果	・料理に旨味を付与する ・素材を柔らかくする ・生臭みを消す ・味の浸透性を良くする ・煮崩れを防ぐ
原材料としての表示	合成清酒
うま味の付与	○
味の浸透	○
煮崩れ防止	○
香り付け	○
価格	○

合成清酒を使用したレシピ

＊盛り付けイメージ

ローストビーフ

製造工程の違い

	清 酒	合成清酒	料理酒 （醸造調味料・発酵調味料）
原　料	米、米麹、醸造アルコール、糖類などを発酵・熟成	醸造アルコール、糖類、酸味料、調味料などを醸造・調合	米、米麹、糖類、アルコール、食塩などを醸造・調合 ※赤字は酒類
アルコール分	約12～18%前後	約10～13%前後	約10～14%前後
塩　分	－	－	2%前後（酒類としての不可飲処置のため）
酒税法上の扱い	酒　類	酒　類	食　品
商品特徴	米の風味と独特の旨味がある	清酒と同様の風味があるが、アルコール香が強い	清酒同様の風味があるが、塩気がある
調理効果	・料理に旨味を付与する ・素材を柔らかくする ・生臭みを消す ・味の浸透性を良くする ・煮崩れを防ぐ	・料理に旨味を付与する ・素材を柔らかくする ・生臭みを消す ・味の浸透性を良くする ・煮崩れを防ぐ	・料理に旨味を付与する ・素材を柔らかくする ・生臭みを消す ・味の浸透性を良くする ・煮崩れを防ぐ
製造工程			
原材料としての表示	清酒、日本酒	合成清酒	発酵調味料、醸造調味料

※原料や規格値は一般例です。

～合成清酒～

さらりとした飲み口で喉越しも良く、芳醇な香りとバランスの良い旨さがお楽しみ頂けます。

商品名	合成清酒日の出１．８Ｌパック							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,883
c/sサイズ(mm)	縦	280	横	200	高	320	重量（Kg）	11.7
原材料	醸造アルコール（国内製造）、米、米こうじ、糖類／調味料（アミノ酸等）、酸味料							
アルコール度数	１２度以上１３度未満				賞味期限表示		製造年月日	
日本酒度	酸度1.3・アミノ酸度0.8・日本酒度-8.0							
メーカー商品コード	505000							
JANコード	4901309600006							
ITFコード	24901309600000							

合成清酒

商品名	合成清酒華観月１．８Ｌパック							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,883
c/sサイズ(mm)	縦	280	横	200	高	320	重量（Kg）	11.7
原材料	醸造アルコール（国内製造）、米、米こうじ、糖類／調味料（アミノ酸等）、酸味料							
アルコール度数	１２度以上１３度未満				賞味期限表示		製造年月日	
日本酒度	酸度1.3・アミノ酸度0.8・日本酒度-8.0							
メーカー商品コード	505003							
JANコード	4901309600037							
ITFコード	24901309600031							

合成清酒

みりん・料理酒の調味効果及び使用例

◆調味効果の比較

	甘味の付与	味の浸透	テリ・ツヤ	旨み・コク味付け	煮崩れ防止	香り付け	マスキング効果	使いやすさ	手頃さ
本みりん	○	◎	○	◎	◎	○	◎	○	△
※さっぱりした甘味付け、煮崩れ防止効果、マスキング効果があります。肉、魚料理に最適です。									
みりん風調味料	◎	○	◎	○	△	△	△	◎	◎
※テリ・ツヤ、甘味付与効果に優れています。たれやアルコールの煮きりを必要とする和え物類に最適です。									
みりんタイプ（発酵調味料）	○	◎	○	◎	○	○	○	○	◎
※さっぱりとした甘み付け、煮崩れ防止効果、マスキング効果があります。									
料理酒	×	◎	×	◎	◎	◎	◎	○	◎
※旨み、コク付け、香り付け、マスキング効果があります。									
清酒	×	◎	×	○	◎	○	◎	○	△
※旨み、コク付け、香り付け、マスキング効果があります。									
合成清酒	×	◎	×	◎	◎	○	◎	○	○
※旨み、コク付け、香り付け、マスキング効果があります。									

本みりん・みりん風調味料・みりんタイプ・清酒・料理酒・清酒

	基準	区分	酒税	特徴
本みりん	アルコール分15%未満 エキス分40度以上	酒類	20円/L	上品な甘みに加え アルコール香がある
みりん風調味料	アルコール分1%未満 エキス分60度以上	食品	対象外	テリ・ツヤ効果に優れ、 上品な甘みを付与する
みりんタイプ（発酵調味料）	アルコール分1%以上 不可飲処置	食品	対象外	本みりんに似ているが、 塩分を含む
料理酒	アルコール分1%以上 不可飲処置	食品	対象外	清酒同様の風味があるが、 塩分を含む
清酒	アルコール分22%未満	酒類	110円/L	米の風味と独特の旨みがあり、旨み・コク付け・マスキング効果がある
合成清酒	アルコール分16%未満 エキス分5度以上	酒類	100円/L	アルコールに糖類・有機酸、アミノ酸などを加えて、清酒同様の風味がある。

清酒

～清酒『播州桃太郎の鬼ころしシリーズ』～

キング醸造株式会社

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	播州桃太郎の鬼ころし１８０ＭＬパック								13度清酒
規格	180 ｍｌ						入数	30	
単品サイズ(mm)	縦	69	横	69	高	85	重量（g）	193	
c/sサイズ(mm)	縦	235	横	420	高	95	重量（Kg）	6.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506713								
JANコード	4901309107130								
ITFコード	64901309107132								

商品名	播州桃太郎の鬼ころし１８０ＭＬカップ								13度清酒
規格	180 ｍｌ						入数	30	
単品サイズ(mm)	縦	57	横	57	高	106	重量（g）	294	
c/sサイズ(mm)	縦	300	横	360	高	115	重量（Kg）	9.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506751								
JANコード	4901309107512								
ITFコード	64901309107514								

商品名	播州桃太郎の鬼ころし２Ｌパック								13度清酒
規格	2000 ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	321	重量（g）	2,078	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	345	重量（Kg）	12.9	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506048								
JANコード	4901309100483								
ITFコード	24901309100487								

～清酒『渡る世間の鬼ころしシリーズ』～

キング醸造株式会社

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	渡る世間の鬼ころし９００ＭＬパック								13度清酒
規格	900 ｍｌ						入数	8	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	184	重量（g）	951	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	395	高	205	重量（Kg）	8.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506849								
JANコード	4901309108496								
ITFコード	64901309108498								

商品名	渡る世間の鬼ころし２Ｌパック								13度清酒
規格	2000 ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	321	重量（g）	2,078	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	345	重量（Kg）	12.9	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506900								
JANコード	4901309109004								
ITFコード	24901309109008								

～清酒『円満家族鬼ころしシリーズ』～

キング醸造株式会社

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗なすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	新円満家族鬼ころし　パック１８０ＭＬ								14度清酒
規格	180 ｍｌ						入数	30	
単品サイズ(mm)	縦	63	横	63	高	80	重量（g）	190	
c/sサイズ(mm)	縦	235	横	405	高	85	重量（Kg）	6.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	14度以上15度未満						日本酒度	酸度1.0・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0	
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506957								
JANコード	4901309109578								
ITFコード	64901309109570								

商品名	円満家族鬼ころし９００ＭＬ紙パック								14度清酒
規格	900 ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	184	重量（g）	951	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	280	高	205	重量（Kg）	6.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	14度以上15度未満						日本酒度	酸度1.0・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0	
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506025								
JANコード	4901309109585								
ITFコード	24901309100258								

商品名	円満家族鬼ころし２Ｌパック								14度清酒
規格	2000 ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	321	重量（g）	2,078	
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	195	高	340	重量（Kg）	12.9	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	14度以上15度未満						日本酒度	酸度1.0・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0	
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506632								
JANコード	4901309106324								
ITFコード	24901309106328								

～清酒『さくら浪漫シリーズ』～

キング醸造株式会社

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	桜浪漫　１８０ＭＬ　瓶								13度清酒
規格	180 ｍｌ						入数	30	
単品サイズ(mm)	縦	57	横	57	高	106	重量（g）	294	
c/sサイズ(mm)	縦	300	横	360	高	115	重量（Kg）	9.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満						日本酒度	酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0	
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506681								
JANコード	4901309106812								
ITFコード	64901309106814								

商品名	さくら浪漫　鬼ころし　１．８Ｌ　パック								13度清酒
規格	1800 ｍｌ						入数	8	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,878	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	390	高	315	重量（Kg）	15.5	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満						日本酒度	酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0	
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・あつ燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506873								
JANコード	4901309108625								
ITFコード	64901309108627								

～清酒『播州錦シリーズ』～

キング醸造株式会社

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	播州錦　マイルドカップ								13度清酒
規格	180ｍｌ						入数	30	
単品サイズ(mm)	縦	57	横	57	高	106	重量（g）	294	
c/sサイズ(mm)	縦	300	横	360	高	115	重量（Kg）	9.0	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・熱燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506833								
JANコード	4901309108335								
ITFコード	64901309108337								

商品名	新播州錦佳撰　１．８Ｌパック								13度清酒
規格	1800ｍｌ						入数	8	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,873	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	390	高	315	重量（Kg）	15.5	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・熱燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506954								
JANコード	4901309109547								
ITFコード	64901309109549								

アルコール分１５度の清酒（酒税対象品）です。厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	新播州錦上撰１．８Ｌパック								15度清酒
規格	1800ｍｌ						入数	8	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,878	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	390	高	315	重量（Kg）	15.5	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	15度以上16度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・熱燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506953								
JANコード	4901309109530								
ITFコード	64901309109532								

～清酒『杜氏の蔵シリーズ』～

キング醸造株式会社

アルコール分１３度の清酒（酒税対象品）です。厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	佳撰　杜氏の蔵２．０Ｌパック								13度清酒
規格	2000ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	321	重量（g）	2,081	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	345	重量（Kg）	12.9	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度＋1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・熱燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506910								
JANコード	4901309109103								
ITFコード	24901309109107								

厳選した原料米を精米歩合７０％にまで磨き、伝統に培われた技術で仕込んだこだわりのお酒です。米のうまみや特徴ある酸味が調和されています。

商品名	純米酒杜氏の蔵２．０Ｌパック								１３度純米酒
規格	2000ｍｌ						入数	6	
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	321	重量（g）	2,078	
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	345	重量（Kg）	12.9	
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）								
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度		酸度1.5・アミノ酸度1.8・日本酒度＋2.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）○、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）○、上燗・熱燗（45～55℃）○								
メーカー商品コード	506961								
JANコード	4901309109615								
ITFコード	24901309109619								

～清酒『その他』～

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	新清酒のほほん５００ＭＬパック							
規格	500 ｍｌ						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	70	横	70	高	141	重量（g）	531
c/sサイズ(mm)	縦	235	横	315	高	155	重量（Kg）	6.7
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類							
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度	酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度-1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）◎、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）◎、上燗・あつ燗（45～55℃）◎							
メーカー商品コード	506955							
JANコード	4901309109554							
ITFコード	44901309109552							

13度清酒

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	円満家族マイルド１．８Ｌパック							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	297	重量（g）	1,873
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	315	重量（Kg）	11.6
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類							
アルコール度数	13度以上14度未満				日本酒度	酸度1.1・アミノ酸度0.8・日本酒度-1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）◎、そのまま（常温）○、ぬる燗（40～45℃）◎、上燗・あつ燗（45～55℃）◎							
メーカー商品コード	506759							
JANコード	4901309107598							
ITFコード	24901309107592							

13度清酒

厳選した原料米を伝統に培われた技術で仕込んだやや淡麗のすっきりとした飲みやすいお酒です。酸味料は一切使用していません。

商品名	上撰　金露　１．８Ｌ瓶							
規格	1800 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	105	横	105	高	400	重量（g）	2,759
c/sサイズ(mm)	縦	335	横	225	高	410	重量（Kg）	17.2
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）、醸造アルコール、糖類							
アルコール度数	15度以上16度未満				日本酒度	酸度1.2・アミノ酸度1.0・日本酒度-0.5		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）◎、そのまま（常温）◎、ぬる燗（40～45℃）◎、上燗・あつ燗（45～55℃）◎							
メーカー商品コード	506704							
JANコード	4901309107048							
ITFコード	24901309107042							

15度清酒

キング醸造創業の地「兵庫県稲美町」で契約栽培された、最高峰の酒米と呼ばれる山田錦を100%使用し精米歩合60%まで磨き上げた特別純米酒です。やさしい口当たりで、フルーティーな香りが米の甘みを引き立て、心地よい余韻を楽しんでいただけます。

商品名	稲美特別純米酒山田錦７２０ＭＬ瓶							
規格	720 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	275	重量（g）	1,145
c/sサイズ(mm)	縦	185	横	275	高	295	重量（Kg）	7.2
原材料	米（国産）、米こうじ（国産米）							
アルコール度数	15度				日本酒度	酸度1.4・日本酒度-1.0		
おすすめの飲み方	冷やして（5～10℃）◎、そのまま（常温）◎、ぬる燗（40～45℃）△、上燗・あつ燗（45～55℃）△							
メーカー商品コード	506090							
JANコード	4901309100902							
ITFコード	24901309100906							

15度純米酒

リキュール

～リキュール『カップ酒』～

キング醸造株式会社

梅の酸味とスッキリとした甘みが醸しだす、昔ながらのなつかしい味わいに仕上げた梅酒です。

商品名	梅酒７°１８０ＭＬＣＵＰ							
規格	180 ｍｌ						入数	30
単品サイズ(mm)	縦	57	横	57	高	106	重量（g）	303
c/sサイズ(mm)	縦	300	横	360	高	115	重量（Kg）	9.3
原材料	青梅、醸造アルコール、水あめ（国内製造）、砂糖／酸味料、香料							
アルコール度数	７度				販売期間		通年	
おすすめの飲み方	冷やしてストレート◎、オンザロック◎、ホット◎							
メーカー商品コード	507056							
JANコード	4901309300562							
ITFコード	64901309300564							

リキュール

まろやかな蜂蜜にほんのりとした柚子の香りが醸しだす、スッキリとした味わいに仕上げたゆず酒です。

商品名	ゆず酒７°１８０ＭＬＣＵＰ							
規格	180 ｍｌ						入数	30
単品サイズ(mm)	縦	57	横	57	高	106	重量（g）	301
c/sサイズ(mm)	縦	300	横	360	高	115	重量（Kg）	9.2
原材料	ゆず果汁、醸造アルコール、はちみつ、水あめ（国内製造）／酸味料、香料							
アルコール度数	７度				販売期間		通年	
おすすめの飲み方	おすすめの飲み方　冷やしてストレート◎、オンザロック◎、ホット◎							
メーカー商品コード	507057							
JANコード	4901309300579							
ITFコード	64901309300571							

リキュール

愛媛県産清見果汁を100%使用した、スッキリとした甘みと心地よい酸味が特徴のお酒です。冷やしてそのまま、オンザロック、濃い目の炭酸割りなどで、贅沢なひとときをお楽しみください。

商品名	ＨｉＮＯＤＥ清見みかんのお酒１８０ML							
規格	180 ｍｌ						入数	30
単品サイズ(mm)	縦	57	横	57	高	106	重量（g）	300
c/sサイズ(mm)	縦	300	横	360	高	115	重量（Kg）	9.2
原材料	清見果汁（愛媛県製造）、醸造アルコール（国内製造）、はちみつ、砂糖、水あめ／酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素							
アルコール度数	７度				販売期間		通年	
おすすめの飲み方	冷やして ストレートまたはロック、炭酸割り 本品３：炭酸１　微炭酸でよりスッキリとした味わいに							
メーカー商品コード	507075							
JANコード	4901309300753							
ITFコード	64901309300755							

リキュール

～リキュール『パック』～

キング醸造株式会社

愛媛県産清見果汁を100%使用した、スッキリとした甘みと心地よい酸味が特徴のお酒です。冷やしてそのまま、オンザロック、濃い目の炭酸割りなどで、贅沢なひとときをお楽しみください。

商品名	ＨｉＮＯＤＥ清見みかんのお酒９００ＭＬ							
規格	900 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	71	横	71	高	214	重量（g）	973
c/sサイズ(mm)	縦	170	横	235	高	235	重量（Kg）	6.1
原材料	清見果汁（愛媛県製造）、醸造アルコール（国内製造）、はちみつ、砂糖、水あめ／酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、カロチン色素							
アルコール度数	7度				販売期間		0	
おすすめの飲み方	冷やして ストレートまたはロックで。炭酸で割って 本品３：炭酸１すっきりとした味わいに。							
メーカー商品コード	507080							
JANコード	4901309300807							
ITFコード	24901309300801							

リキュール

長野県産シャインマスカット果汁を100%使用した、贅沢な風味と瑞々しい味わいが特徴のお酒です。冷やしてそのまま、オンザロック、濃い目の炭酸割りなどで、至福のひとときをお楽しみください。

商品名	ＨｉＮＯＤＥシャインマスカット酒９００ＭＬ							
規格	900 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	71	横	71	高	214	重量（g）	982
c/sサイズ(mm)	縦	170	横	235	高	235	重量（Kg）	6.2
原材料	シャインマスカット果汁（長野県製造）、醸造アルコール、果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、砂糖／酸味料、香料							
アルコール度数	7度				販売期間		0	
おすすめの飲み方	冷やして ストレートまたはロック。炭酸割り 本品３：炭酸１ 微炭酸でよりスッキリとした味わいに。							
メーカー商品コード	507090							
JANコード	4901309300906							
ITFコード	24901309300900							

リキュール

山梨県産白桃果汁を100%使用した、とろけるような甘みとふくよかな香りが特徴のお酒です。冷やしてそのまま、オンザロック、濃い目の炭酸割りなどで、贅沢なひとときをお楽しみください。

商品名	ＨｉＮＯＤＥ白桃のお酒９００ＭＬ							
規格	900 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	71	横	71	高	214	重量（g）	977
c/sサイズ(mm)	縦	170	横	235	高	235	重量（Kg）	6.1
原材料	白桃果汁（国内製造）、醸造アルコール、砂糖、果糖ぶどう糖液糖／酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、香料							
アルコール度数	7度				販売期間		通年	
おすすめの飲み方	冷やして ストレートまたはロック。炭酸割り 本品３：炭酸１ 微炭酸でよりスッキリとした味わいに。							
メーカー商品コード	507092							
JANコード	4901309300920							
ITFコード	24901309300924							

リキュール

梅の酸味とまろやかな甘みが醸しだす、昔ながらの懐かしい味わいが特徴の梅酒です。

商品名	あじわい梅酒２Ｌパック６本入り							
規格	2000 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	86	横	86	高	321	重量（g）	2,216
c/sサイズ(mm)	縦	195	横	300	高	345	重量（Kg）	13.7
原材料	青梅、醸造アルコール、水あめ（国内製造）、砂糖／酸味料、香料							
アルコール度数	10度				販売期間		通年	
おすすめの飲み方	冷やしてストレート◎、オンザロック◎、水割り○、お湯割り○、ソーダ割り◎0							
メーカー商品コード	507023							
JANコード	4901309300234							
ITFコード	24901309300238							

リキュール

焼酎

～焼酎『甲類焼酎』～

キング醸造株式会社

くせがなく、すっきりとしたクリアな味です。割り材や持ち味が活きる酒質ですので、水割りはもちろん、酎ハイやカクテル作りに最適です。

商品名	いたれりつくせり２０°Ｐ４Ｌ								甲類焼酎
規格	4000 ｍｌ						入数	4	
単品サイズ(mm)	縦	137	横	137	高	397	重量（g）	4,029	
c/sサイズ(mm)	縦	290	横	290	高	415	重量（Kg）	16.7	
原材料	さとうきび糖蜜								
アルコール度数	20度				販売エリア		全国		
おすすめの飲み方	お湯割り◎、ソーダ割り◎、ロック◎　等お好みで。								
メーカー商品コード	509017								
JANコード	4901309700171								
ITFコード	64901309700173								

商品名	いたれりつくせり２５°Ｐ４Ｌ								甲類焼酎
規格	4000 ｍｌ						入数	4	
単品サイズ(mm)	縦	137	横	137	高	397	重量（g）	4,008	
c/sサイズ(mm)	縦	290	横	290	高	415	重量（Kg）	16.6	
原材料	さとうきび糖蜜								
アルコール度数	25度				販売エリア		全国		
おすすめの飲み方	お湯割り◎、ソーダ割り◎、ロック◎　等お好みで。								
メーカー商品コード	509018								
JANコード	4901309700188								
ITFコード	64901309700180								

～焼酎『甲乙混和焼酎』～

キング醸造株式会社

サトウキビ・トウモロコシを主原料に発酵し連続式蒸留機で蒸留しました。三年以上にわたり樽貯蔵した焼酎などをまろやかで奥行きのある香りに仕上げました。

商品名	長期貯蔵２５度焼酎極７２０ＭＬ瓶							
規格	720 ｍｌ						入数	6
単品サイズ(mm)	縦	92	横	92	高	198	重量（g）	1,138
c/sサイズ(mm)	縦	200	横	300	高	210	重量（Kg）	7.2
原材料	–							
アルコール度数	25度				販売エリア		全国	
おすすめの飲み方	オンザロック◎、水割り◎、お湯割り◎							
メーカー商品コード	509000							
JANコード	4901309700003							
ITFコード	24901309700007							

甲乙混和焼酎

長期貯蔵

焼酎甲類

長期貯蔵

極（きわみ）

三年以上にわたり樽貯蔵した
焼酎などをまろやかで
奥行きのある香りに仕上げました。

～焼酎『乙類焼酎』～

キング醸造株式会社

西日本有数の産地である兵庫県稲美町で育まれた六条大麦を100%使用した本格麦焼酎です。麹、主原料ともに麦を使用。減圧蒸留ならではの軽やかな味わいが特徴です。

商品名	六条の雫麦焼酎乙２５度７２０ＭＬ瓶											
規格	720ｍｌ						入数	6				
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	275	重量（g）	1,123				
c/sサイズ(mm)	縦	185	横	275	高	295	重量（Kg）	7.0				
原材料	麦（稲美町産）、麦こうじ（稲美町製造）											
アルコール度数	25度						販売エリア	限定				
おすすめの飲み方	お湯割り、水割り、ロック等お好みで。											
メーカー商品コード	509022											
JANコード	4901309700225											
ITFコード	24901309700229											

本格麦焼酎

兵庫焼酎

商品特徴

1. 原材料の麦、麦こうじは全量「六条大麦」を使用。
2. 兵庫県稲美町産の「六条大麦」を使用し、本社工場（稲美町）で製造したクラフト焼酎。
3. 減圧蒸留ならではの軽やかな味わい。

大麦について

◆「六条大麦」と「二条大麦」の違い

・二条大麦はデンプンを多く含むことから、アルコール発酵効率が良く、ビールや一般的な麦焼酎に使用されている品種です。
・六条大麦は麦の風味が豊かな事から主に麦茶に使われる他、たんぱく質を多く含み、二条大麦と比べて粒が小さい事から押麦（麦飯）など食用として広く使われている品種です。
・粒が小さいことから醸造には多くの原料麦が必要な事や、たんぱく質が雑味の原因になる事から、酒類原料としては使われる事が少ない品種でもあります。
・「六条の雫」は厳選された稲美町産六条大麦を贅沢に使い、丁寧に減圧蒸留することで雑味を抑え、麦の風味が感じられる香り高い焼酎に仕上げています。

六条大麦

六列すべてに実がなる

二条大麦

二列のみに実がなる

◆稲美町の自然の恵み

・兵庫県屈指の穀倉地帯である稲美町は西日本有数の六条大麦の産地です。稲美町の麦と水から造られた自然の恵みがお楽しみ頂ける逸品です。