

素材かがやく



100年の技

市販商品ご案内 (食品)



 日の出みりん **キング醸造株式会社**

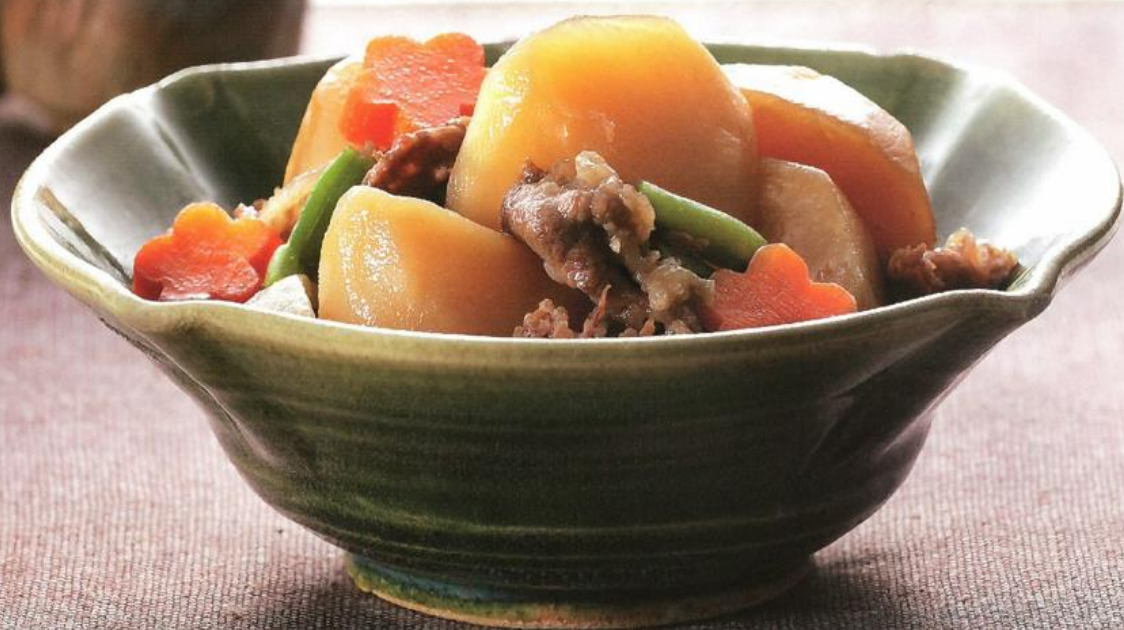
<https://hinode-mirin.co.jp/>

素材かがやく



100年の技

みりん風・ 醸造調味料



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



②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



③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。

みりんの特徴

※原料や規格値は一般例です。

※赤字は酒類

	みりん風調味料	みりんタイプ (醸造調味料)	本みりん
原料	本みりんと同様の調味効果を出す為 に糖類、米、米麴、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、米麴、糖類、アルコール、 食塩などを醸造・調合	もち米、米麴、焼酎 (醸造アルコール)、 糖類などを糖化・熟成
アルコール分	1%未満	約10%~14%前後	約10~14度
塩分	なし	2%前後 (不可飲処置の為)	なし
エキス分	60%以上	40%以上	45%以上
酒税法上の扱い	食品	食品	酒類 (酒税@20/L)
商品特徴	・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	本みりに似ているが、塩気がある	上品な甘みに加え、アルコール香が ある。
調理効果	・テリ、ツヤを出す。 ・まろやかな甘みをつける。	・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。 ・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	みりん風調味料	発酵調味料・醸造調味料	みりん・本みりん
甘味の付与	◎	○	○
味の浸透	○	◎	◎
テリ・ツヤ	○	○	○
荷崩れ防止	△	○	◎
香り付け	△	○	◎
価格	○	◎	△



新味料(みりん風調味料)

「さしすせそ」の後に 加熱せずに使える甘み調味料



新味料(みりん風調味料)は水あめ(糖類)、米・米こうじの醸造調味料、酸味料などを原材料としたアルコールをほとんど含まない(1.0%未満)甘み調味料です。本みりんの調味効果を追求したみりん風調味料として1960年に発売しました。

アルコールを煮切る必要が無いので料理の仕上げや加熱しない料理、お菓子のシロップとしてもお使いいただけます。砂糖の代わりとしてお使いの場合は、砂糖を入れるタイミングでお使いください。

原料の糖類(ブドウ糖・オリゴ糖)は砂糖(ショ糖)とは異なるまろやかな甘みと、てり・ツヤを付けます。

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・ツヤが料理を一層美味しく見せます

新味料(みりん風調味料)



砂糖




新味料(みりん風調味料)のはたらき


原 料	本みりんと同様の調味効果を出す為に糖類、米、米麴、酸味料、調味料などを醸造・調合
アルコール分	1%未満
塩 分	—
酒税法上の扱い	食 品
商 品 特 徴	てり・つや効果に優れ、上品な甘味を付与する
調 理 効 果	・照り、ツヤを出す ・まろやかな甘みをつける
原材料としての表示	みりん風調味料
甘みの付与	◎
味の浸透	○
テリ・ツヤ	◎
煮崩れ防止	△
香り付け	△
価 格	○





～新味料『みりん風調味料』～

本みりんの調味料としての働きを追求し、スツキリまろやかな甘みとりつや効果を高めた国産米使用のみりん風調味料です。
アルコール分を0.9度以下におさえていますから煮きる（加熱によりアルコール分を蒸発させる）手間がいりません。お砂糖に比べて上品な甘みをつけます。

商品名	日の出新味料（醇良）P400MLTW							みりん風調味料		
規格	400 ml					入数	20			
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)			535
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)			11.1
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こじの醸造調味料（国内製造）、米黒酢／酸味料									
アルコール度数	0.9度以下			塩分	0.0%					
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	201139									
JANコード	4901309001391									
ITFコード	34901309001392									

商品名	日の出新味料（醇良）P800ML							みりん風調味料		
規格	800 ml					入数	12			
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	245	重量 (g)			1,056
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	255	重量 (Kg)			13.1
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こじの醸造調味料（国内製造）、米黒酢／酸味料									
アルコール度数	0.9度以下			塩分	0.0%					
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	201140									
JANコード	4901309021405									
ITFコード	44901309021403									

商品名	日の出新味料（醇良）P1L							みりん風調味料		
規格	1000 ml					入数	12			
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量 (g)			1,310
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量 (Kg)			16.2
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こじの醸造調味料（国内製造）、米黒酢／酸味料									
アルコール度数	0.9度以下			塩分	0.0%					
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	201131									
JANコード	4901309001315									
ITFコード	44901309001313									

商品名	日の出新味料 P1.5L							みりん風調味料		
規格	1500 ml					入数	6			
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	269	重量 (g)			1,981
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	345	高	285	重量 (Kg)			12.3
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こじの醸造調味料（国内製造）、米黒酢／酸味料									
アルコール度数	0.9度以下			塩分	0.0%					
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	201136									
JANコード	4901309001360									
ITFコード	24901309001364									

商品名	日の出新味料（醇良）P1.8L							みりん風調味料		
規格	1800 ml					入数	6			
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量 (g)			2,368
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量 (Kg)			14.6
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こじの醸造調味料（国内製造）、米黒酢／酸味料									
アルコール度数	0.9度以下			塩分	0.0%					
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	201137									
JANコード	4901309001377									
ITFコード	24901309001371									



みりんタイプ調味料 (醸造調味料、発酵調味料)

本みりんの調味効果を追求し 加塩発酵させた調味料



みりんタイプ調味料（発酵調味料、発酵調味料）は水あめ（糖類）、米・米こうじの醸造調味料、酸味料、食塩などを原材料としたアルコール（9.5度～15度未満）を含む発酵調味料です。本みりんと同様の効果を発揮し、料理にまろやかな甘味とテリ・ツヤを与え、上品な風味に仕上げます。またアルコールの効果により食材へ味の浸透とお肉や魚の臭みを消し、食材を柔らかくします。アルコールを含みますが不可飲処置（食塩添加）により酒税が掛からない為経済性がある商品です。

経済性を重視した調味料

アルコールを含みますが、食品扱いの為酒税が掛かりません。また軽減税率対象商品となり経済性のある商品です。しかし不可飲処置の為塩分を含みますので、塩加減に注意が必要となります。

みりんタイプ調味料（発酵調味料）のはたらき

原 料	本みりんと同様の調味効果を出す為に米、米麴、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%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	食 品
商 品 特 徴	本みりんに似ているが、塩けがある
調 理 効 果	<ul style="list-style-type: none"> ・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	発酵調味料、醸造調味料
甘みの付与	○
味の浸透	◎
テリ・ツヤ	○
煮崩れ防止	○
香り付け	○
価 格	◎

みりんタイプを使用したレシピ




ぶり大根





かぶのそぼろ煮

～みりんタイプ調味料『醸造調味料』～

まろやかな甘みと豊かなてりつや効果があります。お砂糖に比べて上品な甘みをつけます。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	日の出割烹みりんタイプP400MLT							醸造調味料	
規格	400 ml					入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)		480
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)		10.0
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こうじの醸造調味料、食塩／酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料								
アルコール度数	9.5度以上10.5度未満		塩分		1.6%以上				
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	207404								
JANコード	4901309054045								
ITFコード	34901309054046								

商品名	日の出和風天国みりんタイプP1L							醸造調味料	
規格	1000 ml					入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量 (g)		1,171
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量 (Kg)		14.5
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こうじの醸造調味料、食塩／酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料								
アルコール度数	9.5度以上10.5度未満		塩分		1.6%以上				
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	207361								
JANコード	4901309053611								
ITFコード	44901309053619								

商品名	日の出和風天国みりんタイプP1.5L							醸造調味料	
規格	1500 ml					入数	6		
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	269	重量 (g)		1,755
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	345	高	285	重量 (Kg)		10.9
原材料	水あめ（国内製造）、米・米こうじの醸造調味料、食塩／酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料								
アルコール度数	9.5度以上10.5度未満		塩分		1.6%以上				
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	207405								
JANコード	4901309054052								
ITFコード	24901309054056								



日の出料理酒について

料理酒の種類



①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。



②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。



③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

料理酒の特徴

※原料や規格値は一般例です。

※赤字は酒類

	料理酒（醸造調味料・発酵調味料）	清酒	合成清酒
原料	清酒と同様の効果を出す為に米、米麴、糖類、アルコール、食塩などを醸造・調合	米、米麴、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
アルコール分	約10～15%前後	約12%～20%前後	約10～13%前後
塩分	2%前後（不可飲処置の為）	なし	なし
酒税法上の扱い	食品	酒類（酒税@110/L）	酒類（酒税@100/L）
商品特徴	清酒同様の風味があるが、塩気がある	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
調理効果	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	発酵調味料・醸造調味料	清酒・日本酒	合成清酒
うま味の付与	◎	◎	○
味の浸透	○	○	○
荷崩れ防止	○	○	○
香り付け	○	◎	○
価格	◎	△	○

料理酒(醸造調味料、発酵調味料)

「さしすせそ」の前に
美味しい料理に仕上げる
縁の下の力持ち



料理酒は米、米こうじ、食塩などを原料とした、料理に特化した醸造調味料です。

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。



料理酒(醸造調味料)のはたらき

原 料	清酒と同様の調味効果を出す為に米、米麴、糖類、アルコール、食塩などを醸造・調合
アルコール分	約10~15%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	食 品
商 品 特 徴	清酒同様の風味があるが、塩気がある
調 理 効 果	<ul style="list-style-type: none"> ・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	発酵調味料、醸造調味料
うま味の付与	◎
味の浸透	○
煮崩れ防止	○
香り付け	○
価 格	◎

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。

料理酒なし




料理酒あり



味の素 ～料理酒（醇良）『醸造調味料』～


清酒の調味料としての働きを追求し、コクやうまみ効果を高めた国産米使用の料理酒です。アルコールや有機酸により肉や魚の生臭みを消し風味良く仕上げます。

商品名	日の出料理酒（醇良）P400MLTW							料理酒（醸造調味料）	
規格	400 ml				入数	20			
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)	431	
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)	9.0	
原材料	米・米こしの醸造調味料（国内製造）、たんばく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒糟、酸味料								
アルコール度数	13.0度以上14.0度未満			塩分	2.1%以上				
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	202350								
JANコード	4901309003500								
ITFコード	34901309003501								

商品名	日の出料理酒（醇良）P800ML							料理酒（醸造調味料）	
規格	800 ml				入数	12			
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	245	重量 (g)	847	
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	255	重量 (Kg)	10.6	
原材料	米・米こしの醸造調味料（国内製造）、たんばく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒糟、酸味料								
アルコール度数	13.0度以上14.0度未満			塩分	2.1%以上				
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	202318								
JANコード	4901309033187								
ITFコード	44901309033185								


商品名	日の出料理酒（醇良）P1L							料理酒（醸造調味料）	
規格	1000 ml				入数	12			
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量 (g)	1,049	
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量 (Kg)	13.0	
原材料	米・米こしの醸造調味料（国内製造）、たんばく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒糟、酸味料								
アルコール度数	13.0度以上14.0度未満			塩分	2.1%以上				
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	202341								
JANコード	4901309003418								
ITFコード	44901309003416								


商品名	日の出料理酒（醇良）P1.5L工口							料理酒（醸造調味料）	
規格	1500 ml				入数	6			
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	269	重量 (g)	1,569	
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	345	高	285	重量 (Kg)	9.8	
原材料	米・米こしの醸造調味料（国内製造）、たんばく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒糟、酸味料								
アルコール度数	13.0度以上14.0度未満			塩分	2.1%以上				
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	202345								
JANコード	4901309003456								
ITFコード	24901309003450								


商品名	日の出料理酒（醇良）P1.8L							料理酒（醸造調味料）	
規格	1800 ml				入数	6			
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量 (g)	1,898	
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量 (Kg)	11.8	
原材料	米・米こしの醸造調味料（国内製造）、たんばく加水分解物、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料／酒糟、酸味料								
アルコール度数	13.0度以上14.0度未満			塩分	2.1%以上				
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	202346								
JANコード	4901309003463								
ITFコード	24901309003467								

～料理酒 割烹・和風天国『醸造調味料』～

清酒の調味料としての働きを追求し、コクやうまみ効果を高めています。アルコールや有機酸により肉や魚の生臭みを消し風味よく仕上げます。

商品名	日の出割烹料理酒 P 4 0 0 M L T W							料理酒(醸造調味料)	
規格	400 m l					入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)		431
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)		9.0
原材料	米・米こうじの醸造調味料(中国製造、国内製造)、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満			塩分	1.9%以上				
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	202409								
JANコード	4901309034092								
ITFコード	34901309034093								

商品名	日の出和風天国料理酒 P 1 L							料理酒(醸造調味料)	
規格	1000 m l					入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量 (g)		1,049
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量 (Kg)		13.0
原材料	米・米こうじの醸造調味料(中国製造、国内製造)、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満			塩分	1.9%以上				
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	202352								
JANコード	4901309033521								
ITFコード	44901309033529								

商品名	日の出和風天国料理酒 P 1.5 L							料理酒(醸造調味料)	
規格	1500 m l					入数	6		
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	269	重量 (g)		1,569
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	345	高	285	重量 (Kg)		9.8
原材料	米・米こうじの醸造調味料(中国製造、国内製造)、食塩、水あめ、ブドウの醸造調味料/酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満			塩分	1.9%以上				
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	202380								
JANコード	4901309033804								
ITFコード	24901309033808								



日の出純米料理酒

米・米こうじ、食塩のみを使用した本格タイプの料理酒

◆料理酒と純米料理酒の違い

	料理酒	純米料理酒
原料	醸造調味料（米・米こうじ、食塩、ブドウ果汁）、たんぱく加水分解物、水あめ、食塩、酒精、酸味料	米・米こうじ、食塩
アルコール	13度以上14度未満	11.5度以上12.5度未満
塩分	2.1%以上	1.9%以上
酒税	対象外	対象外
特徴	清酒の調味料としての働きを追求し、コクや旨み効果を高めている。	米と米こうじを加塩発酵しただけの本格志向の料理酒。料理専用に加塩発酵することでコクや旨み効果を高めている。
調味効果	旨味・コクの付与、肉や魚の臭みを消す、煮くずれを防ぐ、食材への浸透性	旨味・コクの付与、肉や魚の臭みを消す、煮くずれを防ぐ、食材への浸透性

～国産米100%純米料理酒『醸造調味料』～

100%国産の米と米こうじのみを使用し加塩発酵したこだわりの純米料理酒です。料理専用に加塩発酵することでコクやうまみ効果を高めています。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	日の出国産米純米料理酒 P 4 0 0 M L T							
規格	400 m l				入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)	435
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)	9.1
原材料	米・米こうじ、食塩							
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満			塩分	1.9%以上			
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	202326							
JANコード	4901309033262							
ITFコード	34901309033263							

料理酒(醸造調味料)



商品名	日の出国産米純米料理酒 P 8 0 0 M L							
規格	800 m l				入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	245	重量 (g)	855
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	255	重量 (Kg)	10.7
原材料	米・米こうじ、食塩							
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満			塩分	1.9%以上			
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	202415							
JANコード	4901309034153							
ITFコード	44901309034151							


料理酒(醸造調味料)







～純米料理酒 『醸造調味料』～


米と米こうじを加塩発酵しただけの本格志向の料理酒です。料理専用に加塩発酵することでコクやうまみ効果を高めています。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	日の出純米料理酒 P 3 0 0 M L T W							料理酒(醸造調味料) 	
規格	300 m l					入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	65	横	65	高	166	重量 (g)		329
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	340	高	175	重量 (Kg)		6.9
原材料	米 (中国産、国産)、米こうじ、食塩								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満		塩分		1.9%以上				
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	202424								
JANコード	4901309034245								
ITFコード	34901309034246								

商品名	日の出純米料理酒 P 5 0 0 M L T W							料理酒(醸造調味料) 	
規格	500 m l					入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	214	重量 (g)		539
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	225	重量 (Kg)		11.2
原材料	米 (中国産、国産)、米こうじ、食塩								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満		塩分		1.9%以上				
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	202330								
JANコード	4901309033309								
ITFコード	34901309033300								

商品名	日の出純米料理酒 P 8 0 0 M L							料理酒(醸造調味料) 	
規格	800 m l					入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	245	重量 (g)		855
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	255	重量 (Kg)		10.7
原材料	米 (中国産、国産)、米こうじ、食塩								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満		塩分		1.9%以上				
賞味期限表示	賞味期限 (製造年月日の1年後の同日)								
メーカー商品コード	202320								
JANコード	4901309033200								
ITFコード	44901309033208								

商品名	日の出純米料理酒 P 1 L							料理酒(醸造調味料) 	
規格	1000 m l					入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量 (g)		1,058
c/sサイズ(mm)	縦	265	横	355	高	275	重量 (Kg)		13.1
原材料	米 (中国産、国産)、米こうじ、食塩								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満		塩分		1.9%以上				
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	202316								
JANコード	4901309003166								
ITFコード	44901309003164								

商品名	日の出純米料理酒 P 1.8 L 取手付								
規格	1800 m l					入数	6		
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量 (g)		1,914
c/sサイズ(mm)	縦	225	横	335	高	330	重量 (Kg)		11.9
原材料	米 (中国産、国産)、米こうじ、食塩								
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満		塩分		1.9%以上				
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	202354								
JANコード	4901309003708								
ITFコード	24901309003542								

～オーガニック調味料『有機醸造調味料』～

100%国産の有機米のみを使用し加塩発酵したこだわりの純米料理酒です。料理専用に加塩発酵することでコクやうまみ効果を高めています。アルコールや有機酸により肉や魚の臭みを消し風味良く仕上げます。

商品名	日の出オーガニック純米料理酒 P 3 0 0 ML							
規格	300 ml					入数	20	
単品サイズ(mm)	縦	65	横	65	高	166	重量 (g)	329
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	340	高	175	重量 (Kg)	6.9
原材料	有機米 (国産)、有機米こうじ (国内製造)、食塩							
アルコール度数	11.5度以上12.5度未満			塩分	1.9%以上			
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	202398							
JANコード	4901309033989							
ITFコード	34901309033980							

料理酒 (有機醸造調味料)



有機米 (国産100%) と有機砂糖を使用したみりんタイプ調味料です。まろやかな甘みと豊かなりつや効果があります。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	日の出オーガニックみりんタイプ P 3 0 0 ML							
規格	300 ml					入数	20	
単品サイズ(mm)	縦	65	横	65	高	166	重量 (g)	362
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	340	高	175	重量 (Kg)	7.6
原材料	有機醸造調味料(有機米、有機米こうじ、食塩) (国内製造)、有機砂糖、食塩							
アルコール度数	9.5度以上10.5度未満			塩分	1.6%以上			
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	207434							
JANコード	4901309054342							
ITFコード	34901309054343							

有機醸造調味料



日の出 オーガニックシリーズは有機 J A S 認定取得商品です



登録認定機関によりオーガニック食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを認定された事業者のみが有機JASマークを表示することができます。

SDG s の登場でオーガニック市場のブレイクが始まる！



日の出 オーガニックシリーズは生産・製造過程において環境への負担が少ないオーガニック農産物を原料として使用しているためSDGsで提唱されている目標に貢献できます！

- 水質汚染防止
- 持続可能な食糧生産
- 適切な土壌管理による気候変動抑制
- 生態系の維持・生物多様性への貢献

～その他調味料～

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る白ワインタイプ調味料です。

商品名	日の出クッキングワイン P 4 0 0 M L T							醸造調味料	
規格	400 m l				入数	20			
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)		431
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)		9.0
原材料	醸造調味料 (ブドウ果汁、食塩)、食塩/酒精、酸味料								
アルコール度数	14.0度以上15.0度未満			塩分	2.25%以上				
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	203428								
JANコード	4901309044282								
ITFコード	34901309044283								



本場中国でも「紹興」の称号が唯一許される浙江省紹興地方でこだわり職人が作り上げた本格志向の紹興料理酒です。紹興酒の原料や製法に準じていますので手軽に本格中華がお楽しみいただけます。

商品名	日の出紹興料理酒 P 3 0 0 M L T W							醸造調味料	
規格	300 m l				入数	20			
単品サイズ(mm)	縦	65	横	65	高	166	重量 (g)		328
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	340	高	175	重量 (Kg)		6.9
原材料	醸造調味料 (もち米、小麦こうじ、食塩) (中国製造) /カラメル色素								
アルコール度数	12.0度以上13.0度未満			塩分	1.9%以上				
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	202422								
JANコード	4901309034221								
ITFコード	34901309034222								



レシピの”酒”を本品にかえるだけ、本格的な風味とコクに!!



(画像はイメージです)
ペットボトル 300ml



本場中国の浙江省紹興地方で「鑑湖の水」を使い醸造し、三年以上貯蔵した

本格志向の紹興料理酒 です。

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。

 日の出みりん

その他商品





日の出のお酢について

日の出のお酢兵庫県養父郡の廃校となった小学校を工場として平成20年に産声をあげた但馬醸造（株）で製造したお酢です。校舎の立地を活かし、それぞれ特徴的な教室で行っています。

中心となる体育館には、大型の貯蔵タンクがならび、その舞台裏には、杉板に囲まれた静置発酵蔵があります。事務所は職員室、理科室では菌類の研究と製品の検査を行っております。




日の出ホールディングス株式会社 食品カンパニー


但馬醸造所


お酢の製造法

	静置発酵法	連続法（通気法）
醸造期間	醸造には最短でも2ヶ月はかかります。さらに長期間熟成させるお酢もあります。	発酵期間は短く、数時間から24時間で終了します。
製法	タンク内に材料を投入した後、自然の対流に任せて発酵を促します。発酵を促進させるためタンクを保温したり、断熱材で囲ったりします。	タンク内に空気を送り込み、プロペラなどで攪拌して細かく泡を作ります。泡の作用で空気と接する面積が大きくなって、発酵が早く進みます。短期間の発酵で熱が出るため、タンク内を冷却する必要があります。
特徴	長い発酵期間中に、桶の中で熟成が進み味に深みが生まれる。製造に時間がかかるため大量生産に向かず、製品が高価になる。	短期間に高濃度の食酢を醸造することができます。発酵期間が短いため、エキス分は少なくさわやかで淡泊な味となります。


 ~食酢~

じっくりと熟成した酒粕を使用し、昔ながらの製法でこはく色の風味豊かなお酢に仕上げました。

商品名	日の出穀物酢 P 1 L							穀物酢	
規格	1000 m l					入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	85	横	85	高	268	重量 (g)		1,057
c/sサイズ(mm)	縦	270	横	350	高	295	重量 (Kg)		13.2
原材料	米 (国産)、アルコール、酒粕、食塩								
アルコール度数	-		塩分		大さじ1杯 (15ml) 当たり0.07g				
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	605931								
JANコード	4901309209315								
ITFコード	44901309209313								

商品名	日の出穀物酢P1.8L							穀物酢	
規格	1800 m l					入数	6		
単品サイズ(mm)	縦	107	横	107	高	323	重量 (g)		1,911
c/sサイズ(mm)	縦	220	横	330	高	340	重量 (Kg)		11.9
原材料	米 (国産)、アルコール、酒粕、食塩								
アルコール度数	-		塩分		大さじ1杯 (15ml) 当たり0.07g				
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	605940								
JANコード	4901309208691								
ITFコード	24901309208695								

普通のお酢の5倍の濃さです。少量で足りるので、お寿司などはべとつきません。

商品名	百年酢P500ML							合成酢	
規格	500 m l					入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	214	重量 (g)		551
c/sサイズ(mm)	縦	275	横	340	高	235	重量 (Kg)		11.4
原材料	醸造酢 (アルコール) (国内製造)、食塩/酢酸、調味料 (有機酸)、甘味料 (ステビア)、着色料 (カラメル) に変更								
アルコール度数	-		塩分		大さじ1杯 (15ml) 当たり0.2g				
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	605966								
JANコード	4901309209667								
ITFコード	64901309209669								

糖質がゼロで、昆布の旨みを利かせた、そのまま使える甘い調味酢(合わせ酢)です。
酢の物、ピクルス、マリネなど、これ1本でいろいろな料理が簡単に作れます。植物由来のまろやかな甘みが特徴です。

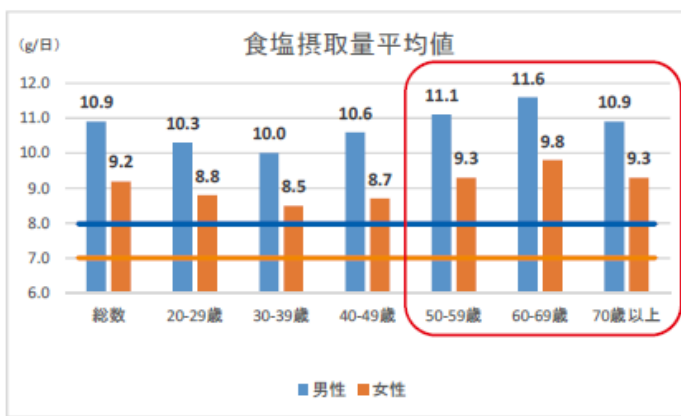
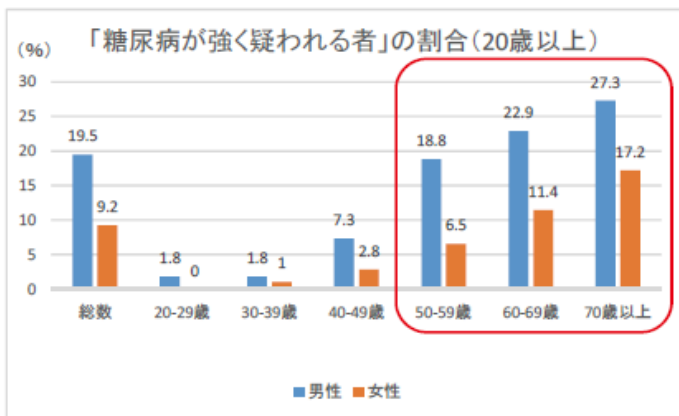
商品名	日の出便利なお酢糖質ゼロP400MLTW						調味酢	
規格	400 ml			入数	20			
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)	440
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)	9.2
原材料	醸造酢(国内製造)、食塩、昆布エキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)、酸味料							
アルコール度数	-			塩分	大さじ1杯(15ml)当たり0.5g			
賞味期限表示	製造年月日の1年後の同日							
メーカー商品コード	605974							
JANコード	4901309209742							
ITFコード	34901309209743							



	糖質量 (g) (100ml 当たり)	エネルギー (kcal) (100ml 当たり)
一般的な甘酢*	28.4	125
便利なお酢	0.5 未満	9

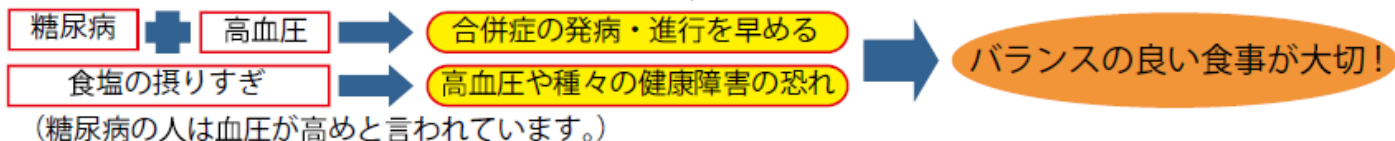
(※食品成分表 2018 参照)

- 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 昆布の旨み**
すっきりとした甘みと、昆布の旨みが特徴です。
- 3 人工甘味料不使用**
世界保健機関 (WHO) が安全性を認めた、植物由来の甘味料を使用しています。



「平成 27 年国民健康・栄養調査結果の概況」厚生労働省
・糖尿病が疑われる成人は **1,000 万人** (2016 年推計)。

2014 年国民健康・栄養調査 厚生労働省
・食塩摂取量の目標: 男性 8g 未満、女性 7g 未満
→ **50 ~ 70 歳代** は特に要注意!





～飲用酢～

国産玄米黒酢とスウィーティー果汁を合わせ、GABA、食物繊維を配合した黒酢飲料です。黒酢とスウィーティーのすっきりとした酸味が絶妙な味わいです。

商品名	日の出飲む黒酢スウィーティー P 3 0 0 M L							
規格	300 m l				入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	54	横	54	高	181	重量 (g)	352
c/sサイズ(mm)	縦	340	横	120	高	195	重量 (Kg)	4.4
原材料	果糖ぶどう糖液糖 (国内製造)、スウィーティー果汁、米黒酢 (国内製造)、醸造酢、還元難消化性デキストリン、GABA/酸味料、香料、甘味料 (ステビア、アセスルファム K)							
アルコール度数	-			塩分	0.0g			
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	605988							
JANコード	4901309209889							
ITFコード	44901309209887							

清涼飲料水 (希釈用)



国産玄米黒酢と国産りんご果汁を合わせ、Wの栄養 (タンパク質、ビタミンB6) を配合した黒酢飲料 (※栄養機能食品) です。黒酢とりんごのすっきりとした酸味が絶妙な味わいです。1日当たり本品120ml (3倍希釈後360ml) を目安に飲用するとタンパク質が3.3g摂取出来ます。タンパク質の代謝に欠かせない栄養素ビタミンB6を加え、毎日のカラダづくりをサポートします。

商品名	日の出飲む黒酢はちみつりんご P 3 6 0 M L							
規格	360 m l				入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	63	横	63	高	179	重量 (g)	409
c/sサイズ(mm)	縦	205	横	255	高	195	重量 (Kg)	5.1
原材料	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖) (国内製造)、りんご果汁 (国内製造)、米黒酢 (国内製造)、ホエイプロテイン (乳成分を含む)、醸造酢、はちみつ/酸味料、香料、甘味料 (アセスルファム K、ステビア)、乳化剤 (大豆由来)、ビタミンB6							
アルコール度数	-			塩分	0.0g			
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	605983							
JANコード	4901309209834							
ITFコード	44901309209832							

清涼飲料水 (3倍希釈用)



糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、アセロラ果汁 (ベトナム製造)、米黒酢 (国内製造)、醸造酢/酸味料、ピロリン酸鉄、香料、甘味料 (アセスルファム K、ステビア)、アントシアニン色素、ヒアルロン酸

商品名	日の出飲む黒酢アセロラ P 3 6 0 M L							
規格	360 m l				入数	12		
単品サイズ(mm)	縦	63	横	63	高	179	重量 (g)	408
c/sサイズ(mm)	縦	205	横	255	高	195	重量 (Kg)	5.1
原材料	糖類 (果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、アセロラ果汁 (ベトナム製造)、米黒酢 (国内製造)、醸造酢/酸味料、ピロリン酸鉄、香料、甘味料 (アセスルファム K、ステビア)、アントシアニン色素、ヒアルロン酸							
アルコール度数	-			塩分	0.0g			
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	605982							
JANコード	4901309209827							
ITFコード	44901309209825							

清涼飲料水 (3倍希釈用)





～糖質ゼロ調味酢・糖質オフぽん酢～

国産野菜とゆずを使用した糖質60%オフ・食塩量30%オフの健康志向のぽん酢です。やさしい酸味と野菜由来の旨みで、つけて、かけて外にも煮炊きや漬け込み、炒め物と幅広くお使いいただけます。いつものメニューを手軽に美味しく糖質・塩分カットできます。ヴィーガンの方にも安心いただけるように、動物性原料は不使用です。

商品名	日の出糖質オフ・減塩野菜ぽんず 360 瓶						ぽん酢しょうゆ	
規格	360 ml						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	63	横	63	高	205	重量 (g)	604
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)	7.5
原材料	しょうゆ (本醸造) (小麦・大豆を含む) (国内製造)、醸造酢、野菜濃縮液 (人参、玉ねぎ、白菜、セロリ、マイタケ) (国内製造)、ゆず果汁 (国内製造)、食塩、発酵調味料/酸味料、甘味料(ステビア)							 
アルコール度数	-		塩分		大さじ1杯 (15ml) 当たり0.78g			
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	605986							
JANコード	4901309209865							
ITFコード	44901309209863							

かつおとあごのだしを効かせた糖質60%オフ・食塩量30%オフの健康志向のぽん酢です。酸味を抑えたまろやかな味が、お鍋はもちろん、冷しゃぶ、冷奴などと良く合います。いつものメニューを手軽に美味しく糖質・塩分カットできます。香料不使用です。

商品名	日の出糖質オフ・減塩だしぽんず 360 ML						ぽん酢しょうゆ	
規格	360 ml						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	63	横	63	高	205	重量 (g)	606
c/sサイズ(mm)	縦	210	横	275	高	230	重量 (Kg)	7.5
原材料	しょうゆ (本醸造) (小麦・大豆を含む) (国内製造)、かつお節エキス、醸造酢、焼きあごだし、昆布エキス、ゆず果汁、食塩/調味料 (アミノ酸等)、酸味料、甘味料 (ステビア)							 
アルコール度数	-		塩分		大さじ1杯 (15ml) 当たり0.78g			
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	605970							
JANコード	4901309209704							
ITFコード	44901309209702							

高知県産ゆずを使用した糖質60%オフ・食塩量30%オフの健康志向のぽん酢です。すっきりした酸味と昆布の旨みが、お鍋はもちろん、サラダや焼き魚などと良く合います。いつものメニューを手軽に美味しく糖質・塩分カットできます。香料不使用です。

商品名	日の出糖質オフ・減塩ゆずぽんず 360 ML						ぽん酢しょうゆ	
規格	360 ml						入数	12
単品サイズ(mm)	縦	63	横	63	高	205	重量 (g)	606
c/sサイズ(mm)	縦	210	横	275	高	230	重量 (Kg)	7.5
原材料	しょうゆ (本醸造) (小麦・大豆を含む) (国内製造)、醸造酢、ゆず果汁、昆布エキス、かつお節エキス、食塩/調味料 (アミノ酸)、酸味料、甘味料 (ステビア)							 
アルコール度数	-		塩分		大さじ1杯 (15ml) 当たり0.78g			
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	605969							
JANコード	4901309209698							
ITFコード	44901309209696							



・動物性原料は不使用

糖質
60%
OFF

塩分
30%
OFF



ご家庭で簡単にサラダチキンが作れる液体塩麹入りの調味料です。これ1本で、鶏むね肉約12枚分を作ることができます。(鶏むね肉250gに対して30ml使用を想定した場合)
 そのまま食べるのはもちろん、パスタ、ポトフ、パンバンジーなどいろいろなお料理にアレンジするのもおすすめです。

商品名	日の出サラダチキンの素 P 4 0 0 M L T W						惣菜調味料	
規格	400 ml				入数	20		
単品サイズ(mm)	縦	66	横	66	高	184	重量 (g)	473
c/sサイズ(mm)	縦	285	横	345	高	195	重量 (Kg)	9.8
原材料	水あめ(国内製造)、醸造調味料(米・米こうじ、食塩)、食塩、たんぱく加水分解物、さつまいも発酵液、こうじ調味料/酒精							
アルコール度数	12.0度以上13.0度未満		塩分		6.3%以上			
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	207433							
JANコード	4901309054335							
ITFコード	34901309054336							



液体
塩麹入

レンジでカンタン
3step!



サラダチキンの素
(プレーン)PET400ml



写真・イラストは調理イメージ

