



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 24 2014年7月2日更新

杉浦味淋株式会社 をレポートしました

古式仕込みで長期熟成した
「愛桜 純米本みりん」が
第5期セレクションを受賞

創業当時の製法を守り、昔ながらの濃厚な味わいの本みりんをつくる杉浦味淋株式会社。地元でとれる原料のみを厳選して使用し、長期熟成でじっくり仕込んだ「古式三河仕込 愛桜 純米本みりん(1年熟成)」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。「伝統の製法と、本物の味わいを後世に伝えたい」という杉浦社長にお話を伺いました。



杉浦味淋株式会社 杉浦社長

杉浦味淋株式会社 概要

住所：愛知県碧南市弥生町4-9

TEL：0566-41-0919

URL：<http://www.mirinya.com>

第5期受賞製品

- 古式三河仕込 愛桜 純米本みりん(1年熟成)

» 製品について詳しくはこちら

素材とじっくり向き合い、自然の恵みをいかす伝統製法

豊富な穀類や温暖な気候、矢作川の伏流水など、みりんづくりに適した三河の地で、杉浦味淋株式会社は大正13年の創業以来、ずっとみりんづくりを続けてきました。土地の清酒蔵から出る粕取り(酒粕)焼酎で仕込む「三河みりん」は江戸時代から盛んで、今も5件のみりん蔵が残り、三河はみりんの里とも呼ばれています。

「杉浦味淋では地産地消と製品の安心安全を守るため、原料は全て地元のものを使用しています。もち米やうるち米は契約農家から、粕取り焼酎も近くの酒蔵から仕入れています。どこで誰がつくった原料が使用されているのか、中身のみえるみりんづくりが信条です」と杉浦さん。



また、製造方法についても昔ながらの古式仕込みを守っています。「作為的に温度を調整したり、補助材で早醸したりせず、季節そのままの気温をいかした自然な醸造を行っています。そのため、一般的なもろみ期間は3カ月ですが、当社では6カ月。また味わいの決め手となる麴については3日のあいだ夜通し手で返し、丁寧に育てています。手間ひまをかけてじっくり仕上げることで、それだけ旨味や甘味が増し、当社特有の濃厚なみりんになるのです」と語ってくれました。

そのまま飲んでも美味しい、天然の甘味と旨味

セレクションを受賞した「古式三河仕込 愛桜 純米本みりん(1年熟成)」は、創業当時の配合を守る濃厚仕込み。通常のみりんよりも色が濃く、旨味や甘味がしっかりとあり、深い味わいに仕上がっています。また、原料の粕取り焼酎も特別に厳選することで、ふくよかで豊かな香りを実現しています。料理にまるやかなコクと風味を生み、さらに艶々としたきれいな照りをつけると、愛用者も多いとか。「そのまま飲んでも美味しいと、飲用に使われているお客様もいらっしゃいます。そのほか、お正月のお屠蘇にもいいし、スイーツに使う調味料としても好評です。添加物などを加えていない天然甘味



料ですから、やさしい甘さに仕上がります」と杉浦さん。
今後はみりんを使ったお料理やスイーツのレシピ開発にも取り組む
予定で、こぼれ梅(みりん粕)を使ったクッキーやケーキのレシピも考
案中とのこと。
最後に今後の豊富についてお聞きました。「みりんは日本の国酒で
す。調味料としてだけでなく、みりんそのものの美味しさをより感じら
れる商品開発を手掛け、みりんの魅力を発信していきたいです」。

✂️ ここがPOINT



杉浦味淋のみりんづくりは手作業が中心。麴菌を育てる“床揉み”や麴
をほぐす“切り返し”、もろみをかきまぜる「權入れ」など、丁寧な製法がと
られています。また、搾りの作業は昔ながらの袋搾り。この製法をとって
いる蔵は非常に少なく、杉浦味淋らしい濃厚でコクのある味わいをつくり
上げています。