



# 食の3重丸



杉浦味淋株式会社

古式三河仕込

愛桜 純米本みりん (1年熟成 / 3年熟成)

大正十三年より三河(愛知県)みりんの名で全国の皆様に親しまれてきました醸造元のみりん蔵で造りました。

みりん造りに適した恵まれた気候風土、矢作川の水質、精選された国産もち米、麴米、近隣の酒蔵から出る酒粕を原料とし、昔ながらの製法で造りあげた長期熟成天然醸造の手造りの逸品です。

URL : <http://www.mirinya.com>

## ～ お客様の声 ～

20代 / 女性 / 評価 : ★★★★★

「レンコンのきんぴら」

甘味も風味もしっかりしていてとても美味しく仕上がりました。  
家庭でも料亭の味になりました。

「大根のサラダ風漬物」

甘味がしっかりしているので、とても好みの味になりました。

家族みんなでおいしくいただきました。

また色々このみりんでき料理してみようと思います。



2017.01.20

30代 / 男性 / 評価 : ★★★★★

吟味された原材料で本格焼酎での純米みりんは、安心して食することができ、上品でまるやかな味わいで大変おいしかったです。

杉浦味淋株式会社のホームページで、水割りやお湯割りや焼酎割りでの飲みかたを知り、水割りにして飲んでみると、ほどよい甘さが好みでおいしくて、ついついピッチがあがってしまいました。

また、筑前煮を調理する際に、いつものみりんに変えて、愛桜を使用するとツヤも増し、見た目も味がグレードアップして、ちょっと大げさですが、料亭の味に近付き嬉しくなりました。



親子丼のたれやうどんのつゆを、調理する際に使用すると、上品でおいしくでき家族からの評判も良かったです。

---

2017.01.13

40代 / 女性 / 評価: ★★★★★

とても美味しい味麴で、正直なところびっくりしました。普段、購入していたものと雲泥の差で、調味料としてだけでなく、例えるならデザートワインみたいに、それだけでも美味しく飲めてしまう感じでした。

先日、鰻を手にいれたので、蒲焼きにする際にタレを作るのに使用しました。夫と舅さんと3人で食べたのですが、二人ともタレの美味しさをベタぼめで、鰻がなくなってもご飯だけおかわりし、タレご飯でパクパク食べていました。

いつものレシピで作ったのですが、そのいつもと違うのはこちらの味麴になりますので、やはり美味しい調味料はそれだけで美味しさに溢れていることが分かりました。コクがあり、甘さも上品でくどくありません。本当に美味しさを試すことが出来て良かったと思います。

NO IMAGE

---

2017.01.12

50代 / 女性 / 評価: ★★★★★

とてもコクがあり美味しいです。飲んだ後もさわやかです。

煮魚を作るととても美味しくできました。

みりんの味が濃いので、魚により甘みが加わり、美味しかったです。

普通のみりんだと砂糖を加えたりしますが、砂糖を入れなくても十分に美味しかったです。

母といただきましたが、とても美味しくいただきました。

NO IMAGE

---

2016.12.15