

キッコーマンから、“米・米麴・酒”だけでつくる、 「マンジョウ お米だけのあまさの本みりん」を新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月3日に、「マンジョウ お米だけのあまさの本みりん」を全国で新発売します。



「お米だけのあまさの本みりん」は、原材料にこだわり、糖類を使用せず、米・米麴・酒だけでつくりました。お米の甘みとうま味を引き出した純米本みりん（*1）です。国産米を100%使用し、国内で醸造しています。米麴を通常のみりんの3倍（*2）使用しているため、お米由来のうま味成分である「アミノ酸」が豊富に含まれています。

容器はリサイクルできる、環境に配慮したPET素材の「やわらかボトル」（*3）です。また、ボトルを押すと本みりんが出て、戻すと止まる「押し出し式」なので、一滴から欲しい分まで注ぐ量を自在に調節できます。

キッコーマンは、和食に欠かせない調味料のラインアップを充実させることで、これからも毎日の食事づくりを応援してまいります。

（*1）「純米本みりん」とは、米とお酒以外の原料は一切使わず仕込んだ本みりんです。

（*2）当社「本みりん」比

（*3）本容器は、調理時の使いやすさのために開発した、本みりん専用の容器です。（密封構造ではありません）

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

（単位：円 消費税別）

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1本あたり
マンジョウ お米だけのあまさの本みりん	450ml ペットボトル	435

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売日

2025年2月3日

3. 販売地域

全国

4. お客様お問合せ先

キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上