

特集

お米の恵みから生まれた、 日本の食文化を支える本みりん

宝酒造は、水や穀物などの自然の恵みを大切に、
人と自然のより良い関係づくりに努めています。
お米など自然の恵みからつくった調味料である「本みりん」は、
古くから、日本の食卓のおいしさを支えてきました。
今回の特集では、そんな「本みりん」に焦点をあて、その魅力をご紹介します。



おいしさを支える タカラ本みりんの歴史

日本には、みりん・酒・酢・味噌など、米を主原料とする調味料がたくさんあります。その中でみりんは、もち米・米麴・焼酎または醸造アルコールを主原料として造った甘味のある調味料です。みりんの文字や名称が初めて文献に現われるのは今から400年余り前、1590年代（安土桃山時代）です。当時は「美淋酒・密淋酒」と呼ばれ、女性や下戸向けの“甘いお酒”として親しまれていました。

みりんが料理に使われるようになったのは、江戸時代後期。特に江戸の町では、「そば屋」や「鰻屋」が、つゆ・タレなどに用いるようになり、調味料としての用途が主流となったのは明治期以降です。

「たからみりん寶味淋」誕生

当社の創業は1842(天保13)年。京都・伏見で、寶酒造の前身である四方家よもが興した酒造業を起源としています。みりんの製造を始めたのは、江戸末期の1864(元治元)年頃。その後徐々に生産量を伸ばし、明治期にはみりんを主力商品とし、1897(明治30)年に、「寶」の商標をみりんにおいて最初に登録したのが、タカラブランドの始まりです。



「寶」の商標

1913(大正2)年に「寶味淋」は宮内省大膳寮だいぜんりょう(皇室の調理場)の御用達となり、次第に名声が高まっていきました。そして、1928(昭和3)年と1940(昭和15)年に、宮内庁御用達の称標許可を受けるに至り、名実ともに、日本を代表する「みりん」のブランドとして認められるようになりました。



みりんの代表ブランドとして
宮内省御用達を謳うポスター(昭和初期)

その後、戦中・戦後の激動期を乗り越え、1950年代半ばには、みりんの需要も徐々に回復していましたが、この頃はまだ業務用が中心でした。もともと高級酒であり、酒税率も高かったため、販売価格は1953(昭和28)年当時に一升790円。大卒の初任給が約8,000円の時代、みりんは一般家庭にはまだまだ手の届かないものでしたが、家庭用調味料としての将来性をにらんでいた当社はいち早く、一般家庭への販売促進活動を開始しました。

まずは、放送開始から間もないテレビに注目し、今日のテレビ料理番組の原型ともいえるテキスト連動型の番組提供を行いました。続いて、各地の新聞社や料理学校と連携した「料理教室」を開催し、家庭用調味料としてのPR活動に尽力しました。



提供する料理番組の撮影シーン

しかし、当時のみりんは価格の4割が酒税。この高い酒税が下がらない限り、家庭への普及は進まないと考え、「みりんは調味料である」と訴え減税運動を展開。その結果、二度にわたる酒税改定が実施され、大幅減税が実現しました。食生活が豊かになり、減税により買い求めやすくなったみりんの需要は年々拡大し、家庭用調味料としての認知も高まってきました。

そんな傾向に拍車を掛けるため、イメージ訴求に重点を置いたマーケティング活動を推進。1969(昭和44)年、「奥さんの使いやすさを考えました」をキャッチフレーズに、軽くて割れない新容器のタカラみりん「ミリパック」を発売。親しみやすさを強調するため、ブランド名を従来の「實味淋」から「タカラみりん」に改め、家庭用需要の拡大に努めました。



1969年
タカラみりん「ミリパック」
300ml



減税による値下げを
告知するポスター

「タカラみりん」から「タカラ本みりん」へ

1953(昭和28)年、日本に初めて登場したスーパーマーケットが、1960~70年代、急速に台頭します。生鮮食品から調味料まで、あらゆる商品をスーパーで購入できるようになり、酒類販売免許が不要な「みりん風調味料」が急速にシェアを伸ばし始めました。

そこで当社は、調理効果の違いや優位性を周知するため、1984(昭和59)年に、ブランド名を「タカラみりん」から「タカラ本みりん」へ変更するとともに、「本もの本みりん」キャンペーンをはじめとしたさまざまな販売促進活動を展開しました。それらの地道な啓発活動を経て、「タカラ本みりん」は、本みりんシェアNo.1ブランド[※]としての地位を確立したのです。

そして現在。食卓も多様化し、調味料の選択肢も多彩かつ多国籍になってきました。「タカラ本みりん」も、和食はもちろん、和食以外のメニューやデザートまで、さまざまな使い方提案をすることで、お客様や時代のトレンドにも柔軟に対応しつつ、「料理に欠かせない名脇役」として、日本の食文化と日々のおいしさを支えています。

[※]平成27酒造年度本みりん課税移出数量において最大のシェアを持ちます。(全国味淋協会資料)



“本もの本みりん”雑誌広告

タカラ本みりんのおいしさの秘密



“料理に欠かせない名脇役”として家庭に普及した「本みりん」ですが、その造り方や詳しい調理効果をご存知ですか？料理をおいしくする秘密は、「本みりん」がお米から生まれた“お酒（酒類）”調味料であるということにあります。ここからは、知っていると得をする、「本みりん」の秘密について学んでいきましょう。

「本みりん」と「みりん風」の違い

Q 「本みりん」と「みりん風」って何が違うの？

A アルコール分が含まれているかどうかが一番の違いです。

Q なぜ「みりん風」にはアルコールが入ってないの？

A 本みりんはアルコール分が含まれているので酒税がかかりますが、酒類にしたいくないため、アルコールを入れずにつくったのが「みりん風」です。

Q アルコール（お酒）にはどんな効果があるの？

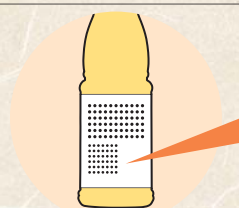
A アルコールには煮くずれを防いだり、食材にうまみ成分をしっかり浸透させる効果などがありますが、アルコールが含まれない「みりん風」にはそれらの調理効果は期待できません。また、「みりん風」は原材料である酸味料などの酸味がついてしまうほか、アルコールを含まないので、開栓後は要冷蔵となります。

	本みりん	みりん風調味料
分類	酒類 (一般的にアルコール度数 12.5%~14.5%)	非酒類(食品) (アルコール度数1%未満)
原材料	もち米、米麴、 醸造アルコール、糖類など (酒税法で定められた原材料のみを使用)	水あめ、米、米麴、 酸味料、醸造酢など (使用する原材料に規定はない)
製法 (略図)		
保存法	冷蔵不要(冷暗所保存)	開栓後は要冷蔵

「本みりん」と「みりん風」の見分け方は？

実際にラベルを見て確かめてみよう

正確に識別するには、ラベルの原材料表示を見てみましょう。「アルコール分」と「原材料名」の欄が見分けるポイントです。



〈名称〉本みりん
 〈アルコール分〉12.5度以上13.5度未満
 〈原材料名〉もち米・米こうじ・
 醸造アルコール・糖類

「本みりん」の優れた調理効果

みりんといえば、「甘味をつけ、てり・つやを出す」調味料と思われがちですが、実はそれだけではありません。お米うまれで、アルコール分を含んだ「本みりん」だからこそ、優れた調理効果があるのです。

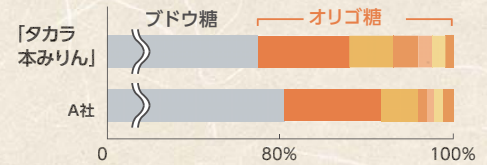
	「タカラ本みりん」	みりん風調味料
てり・つやを出す	◎	◎
まろやかな甘みで味をまとめる	◎	△
煮くずれを防ぐ	◎	×
味のしみ込みをよくする	◎	×
生臭みを消す	◎	×
コクとうまみを与える	○	△

「タカラ本みりん」、選ばれ続けるその理由

(1) 9種類以上の複雑な糖がバランスよく含まれています

本みりんは熟成期間中に、でんぷん質が米麹の持つ酵素に分解されることで、複雑な糖が作られます。タカラ本みりんは他社本みりんに比べ、味に深みを出して、てり・つやの持続効果の高いオリゴ糖が豊富で、糖組成のバランスが良いのを最大の特長としています。この独自の糖組成が、上品でまろやかな甘みに加え、優れた調理効果をもたらします。

● 本みりんの糖組成比(当社調べ)



(2) 18種類以上のアミノ酸が豊富に含まれています

コク・うまみに効果のある米由来の18種類以上のアミノ酸を含む窒素分が豊富に含まれています。

● 本みりんの全窒素分(当社調べ)



Interview 「瓢亭」高橋英一さん

京・名料理人が語る「タカラ本みりん」の魅力

「タカラ本みりん」は、ご家庭はもちろん、食のプロの皆様方にも、広くご愛顧いただいています。日本料理界を代表する名店、京都・南禅寺「瓢亭」もそのひとつ。第14代当主 高橋英一さんが語る、「本みりん」の魅力をご紹介します。



蒸しずし

京都の料理は、素材の味や香りを活かすように味つけします。そのためには、おいしいだし、塩に加えて、「本みりん」を上手に使うことが大切です。例えば、「蒸しずし」の錦糸卵は、卵液に本みりんを混ぜるだけで、砂糖は加えません。それは、本みりんの力で、卵の自然な甘みを引き出すことができ、しっとりとした焼き上がりになるからです。

みりん風調味料だと、アルコール分を含まないため、本みりんのような働きはありません。加えて塩分や酸味料が含まれているものもあり、余計な味がつくこともありますから、やはり、「本みりん」を使いたいですね。

そして何より、料理は「おいしいものを食べさせたい」という気持ちで、ひと手間を惜しまず、楽しくつくといいですよ。(2017年『きょうの料理』3月号記事より抜粋)



高橋英一 創業400年以上の歴史を誇る、京都・南禅寺「瓢亭」の第14代当主。京料理の伝統を支えるのみならず、全国の料理学校の教壇に立ち、若手料理人の育成に努めるなど、多方面で活躍。数多くの受賞歴と著書がある。NPO法人「日本料理アカデミー」顧問。

簡単「ちょい足し」!

本みりんの裏ワザ

本みりんと言えば“煮物”...というイメージをお持ちの方も多いと思いますが、お酒のチカラを持つ本みりんなら、幅広い料理に活用できます。料理を簡単においしくする裏ワザの代表例をご紹介します。



ふっくら卵焼き

いつもの味付けに、卵1コにつき本みりんを小さじ1杯

さめてもふんわりキープでお弁当にも大活躍!

タカラ本みりん 検索 ← その他の裏ワザもチェック!