

塩蔵みりん

外はコリッ、中はジュルッ 二層の食感がたまらない

九州の一部地域で愛されてきた、今では幻の海藻とも呼ばれる希少な「ミリン」。生の状態では数時間しか状態を保てないほど繊細な海藻で、収穫した後は新鮮なうちに「塩蔵」処理を行い、より生の食感や味わいを楽しめる商品としてお届けしています。

外側はコリッとした歯応えでありながら、中身はジュルッとしたとろみがあるミリン。しっかりした歯応えを楽しみたいなら、水戻しは軽めに。しっかり水に浸せば、プリッとした食感に。その食感のバランスは、使う料理に合わせて調整することができます。さらに煎り酒やお好みの調味料につけ込むことで旨味を吸うなど、料理への合わせ方は自由自在。

【製品特徴】

- 使い方:水洗いで表面の塩を落とし、大きめのボウルで8~10分ほど水に浸します。水気を切ってお使いください。
- 今まで全国的には全く知られてこなかった新しい品種
- 海藻特有の香りが控え目で、誰でも食べやすいやさしい味わい

【調理のポイント】

1. お気に入りの調味料と和える

オススメはごま油&醤油!その他ポン酢、辣油も合う。

おすすめ調味料：ポン酢、辣油、ごま油

2. 一晚漬け込む

煎酒やピクルスの素、レモン汁などに漬け込めばプリッと感UP!

おすすめ素材：オリーブオイル、お酢、レモン汁

3. 他の食材と合わせる

キムチやなめろうと合わせると、食感の違いが際立つ。刻むとねばりが出るので、ねばねばを活かしたお料理にも。

おすすめ料理：ナムル、カルパッチョ、なめろう

生産地	国産
原材料	ミリン(国産)、食塩
賞味期限	6ヶ月
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存)*開封後は早めにお召し上がりください。
警告・強調表示	・小型の甲殻類や他の海藻が付着している場合は、取り除いてお召し上がりください。 ・本製品のミリンは、えび・かにの生息域で採取または収穫しています。

おすすめの調理例



ナムル



なめろう



みりん冷麺



みりんのオイル漬け野菜サンド



みりん辣油で冷奴



みりん野菜ピクルス