

Q & A 本みりんとみりん風調味料の違いは？

Q 本みりんとみりん風調味料はどう違うのでしょうか？

A スーパーマーケットの「みりん」売り場には、「本みりん」と並んで「みりん風調味料」と記載された商品が置かれていることがあります。名前は似ていますが、歴史や製法、使い方に違いがあります。それぞれの特徴を見てみましょう。



歴史

「本みりん」はもともと飲用の酒として作られ、「美醂酒」「蜜醂酒」「蜜琳酒」と表されていました。江戸時代、清酒が一般的になる前は甘味のある高級酒として飲まれていました。その後、江戸時代後期になるとそばつゆや鰻の蒲焼きのタレなどの調味料として使われるようになりましたが、当時はまだ贅沢品で、主に料亭などで利用されていました。昭和37年に酒税が大幅に引き下げられたことで、一般家庭にも広く普及しました。

一方、「みりん風調味料」は、戦後の米不足や、「本みりん」が酒類扱いで酒税が高かったことから、より安価に使える代替品として誕生しました。糖類・うま味成分・酸味料などを組み合わせて作られる、発酵工程のない非酒類の調味料です。「みりん風調味料」が普及したことにより、「本来の製法によるみりん」を「本みりん」と呼称するようになりました。「(本)みりん」は、酒税法により定められています。

製法

「本みりん」は、蒸したもち米に米麴を混ぜ、焼酎や醸造アルコールを加えて、40日～60日間かけて糖化・熟成させます。麴の酵素が働き、もち米のデンプンやタンパク質が分解されて糖類、アミノ酸、有機酸、香气成分などが生まれ、本みりん特有の風味が形成されます。その後、圧搾、ろ過して仕上げられます。アルコール度数は15 %未満で、エキス分*を多く含みます。

「みりん風調味料」は、ブドウ糖や水飴などの糖類・米麴・うま味調味料・香料などを短期間で調合して作られます。

使い分け

「本みりん」は、アルコールによる味の浸透、素材の臭み消し、煮崩れ防止などの効果があるため、煮物や照り焼きなどの加熱調理に向いています。

「みりん風調味料」は、アルコールを含まないため、加熱を必要としないドレッシングや和え物などに使うのがおすすめです。

	本みりん	みりん風調味料
原材料	米・米麴・焼酎又はアルコール	糖類・酸味料・アミノ酸など
添加物	糖類のみ可	規定はない
アルコール度数	15 %未満	1 %未満
エキス分	40 %以上	規定はない
製法	発酵・熟成	混合(発酵なし)

※エキス分：加熱して蒸発させた時に蒸発せず残る成分のこと

※イラストは生成AIで作成