

飲んでおいしい“麴の蜜” 本みりんをリニューアル新発売



八海醸造株式会社（本社：新潟県南魚沼市、代表取締役：南雲二郎、以下弊社）は、自社で製造する「本みりん 三年熟成 麴の蜜」を今年3月にリニューアル新発売いたします。

「本みりん 三年熟成 麴の蜜」は、自社蒸溜の本格米焼酎を使用し、県内産の原料米から吟味した酒蔵こだわりの味わいとして 2016 年に発売を開始いたしました。三年熟成の深いコクとまろやかさ、米と麴由来のすっきりとした上品な甘さが、素材の味を引き立てるみりんとして、当初より調味料としてはもちろん、飲んでも美味しいみりんとしても位置付けてきました。

そしてこの度、改めて「飲むみりん」としての側面を広げ、多様な用途でお使いいただけるように、本みりん自体の味わいや製法、品質は従来そのままに、ボトル等デザインを一新し、再発売することといたしました。新しいラベルは軽快さと新しさを感じさせるモチーフの中央に、商品名の「麴の蜜」を大きく前面に配したデザインとし、調味料としての本みりん以外にも様々な用途にお使いいただくことを意識しました。日本酒蔵ならではの技を惜しみなくつぎ込んで、米と麴から生みだした“麴の蜜”の洗練された味わいを、カクテルなどの飲用に、スイーツの甘味に、ぜひ、様々なシーンでお楽しみください。

弊社ではこれからも“八海山ならではの”味わいをお客様にお届けするために、長年の修練で身につけた技術と最高の設備を駆使し、人為をつくした製品づくりに取り組んでまいります。

商品概要



商 品 名：本みりん 三年熟成品 麴の蜜
品 目：本みりん
原 材 料 名：もち米（国産）、米麴（国産米）、本格米焼酎
アルコール分：14 度
内 容 量：500ml
参考小売価格：1,180 円（税別） 1,298 円（税込）
賞 味 期 限：365 日（製造日含む）
保 存 方 法：直射日光の当たらない冷暗所
発 売 時 期：2023 年 3 月 15 日（水）弊社より出荷予定



製造元・お客様からの問い合わせ先

八海醸造株式会社 新潟県南魚沼市長森 1051 お客様相談室 TEL 0800-800-3865

このリリースに関する報道機関からの問い合わせ先

株式会社八海山 広報担当：浜崎 東京都中央区築地 4-5-9 築地安田第二ビル 3 階
Email：press@hakkaisan.co.jp 電話 03 - 6264 - 3366

HAKKAISAN