

本みりん 三年熟成品

# 麴の蜜



お酒  
Alc.14%

八海山の本みりんは  
酒蔵が原料から吟味した、  
こだわりの伝統調味料。

- ① Point 高品質の「こがねもち」と  
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
- ② Point 三年熟成の深いコクとまろやかさ
- ③ Point 素材の味を引き出す  
雑味のないすっきりと上品な甘さ

500ml **1,298** 円 (税込)

HAKKAISAN



飲んでも  
おいしい

炭酸割りでも

※アルコールを含みます



煮物の照り・ツヤ・煮崩れ防止に



煮切って手作りスイーツに

砂糖を使わないみりんプリン

本みりん 三年熟成品

# 麴の蜜



お酒  
Alc.14%

八海山の本みりんは  
酒蔵が原料から吟味した、  
こだわりの伝統調味料。

- ① Point 高品質の「こがねもち」と  
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
- ② Point 三年熟成の深いコクとまろやかさ
- ③ Point 素材の味を引き出す  
雑味のないすっきりと上品な甘さ

500ml **1,298** 円 (税込)

HAKKAISAN



飲んでも  
おいしい

炭酸割りでも

※アルコールを含みます



煮物の照り・ツヤ・煮崩れ防止に



煮切って手作りスイーツに

砂糖を使わないみりんプリン