

本みりん三年熟成品

麹の蜜



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)**

HAKKAI SAN



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

麹の蜜



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)**

HAKKAI SAN



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