

CHANGE the menu

ポスト甘酒とも言われる、日本のデザート酒!? 「みりん」飲んでみました

料理に照りツヤを加えたり、上品な甘味やコクを加える調味料として知られる「みりん」。その歴史は古く、戦国時代（16世紀）の頃には甘いお酒として飲まれていたそうです。また、江戸時代には夏バテ予防の栄養ドリンクとして、また寒い夜には寝酒として重宝されていたとか。「みりんを飲む!？」と思われるかもしれませんが、あの高級ホテルリッツ・カールトン東京でカクテルに使用されていたり、世界的ソムリエである田崎真也さんの著書「田崎真也の絶品お取り寄せ手帖」の中では、炭酸で割ってお客様にお出ししていると紹介されているのです！そこでドリンクメニュー研究所で試飲し、美味しい提供方法を検証しました。

飲めるのは「本みりん」の中でも一部

もち米・米麴・醸造アルコールなどを1~2ヶ月熟成されて作られた、アルコール分を14%程度含む酒類が「本みりん」ですが、**美味しく飲むことができるのは原材料に本格焼酎を使ったものです。**

（「本みりん」とあっても、醸造アルコール、糖類といった添加物が加えられているものはあくまで調味料としてつくられているものなので、美味しく飲むには適していません）

検証材料

○飲むために厳選した素材で作られた「万齢 本みりん 純米蜜酒 のみりんこ」

【商品コード160422(1800ml) / 160426(720ml)】

（佐賀県産もち米「ひよくもち」、麴米は山田錦、自社製米焼酎「おおち」と吟醸粕取焼酎「逢地」をブレンドして使用）

①牛乳 ②ブルーチーズ ③バニラアイスクリーム ④わらび餅

※②~④には飲み方はロックで合わせた



検証結果

①牛乳とみりんを1：1の比率で割ったところ、**とてつもない一体感のあるカクテル**に。口当たりやわらかでキャラメルのような香りを感じられた。

②是非とも試してほしい、抜群の相性の良さ！**塩味、甘味、香りが三位一体**となって、まるで高級デザートワインを合わせているかのよう。

③アイスの甘味のキレが良くなった。**バニラの風味が際立ち、糖の質がアップ**したように感じる。高級アイスに早変わり。アイスに垂らして提供しても。

④きな粉の香ばしさが引き立ち、**黒蜜のビターな風味がアップ**した。手頃なコンビニスイーツを使ったが、**ワンランク上の商品のように**感じられた。

「ブルーチーズ×本みりん」の相性は想像以上で、ワインよりもマリアージュを感じられる結果となりました。総じて、**本みりんを合わせることでレベルアップした感じ**になることがわかりました。

「本みりん」は開封後もきちんと保管すれば熟成も楽しめますし、飲む点滴といわれる甘酒のように**豊富なブドウ糖に加え、アミノ酸、ビタミンが含まれており体に優しい**のが魅力です。日本のデザート酒として、新しい提案をしてみたいかがでしょうか。