

Mansakuno Hana

SAKE SPOON

シェフやパティシエなどプロも愛用する魔法のひとさじ



米 100%の純米原酒

米と米麴だけを使い、創業300年の伝統技術をもとに当社独自の製法で醸した無添加の純米原酒だから安心。低アルコールで凝縮した旨みは、従前の料理酒とは違う新感覚の調味酒として和洋を問わずお使いいただけます。老舗の酒蔵のこだわりが詰まったお酒です。



豊富な天然アミノ酸

純米原酒ならではの豊かな旨み。米麴の天然の旨みを凝縮したSAKE SPOONは、麴由来の上品な甘味成分ブドウ糖に加え、通常の約5倍のアミノ酸（旨み成分）を含有。天然ならではの雑味が無く自然で奥深い風味を醸し出します。



少量便利

醤油さしの様に少しずつお使い頂けますので無駄が無く、便利です。使う量は通常の3分の1。天然のアミノ酸が含有されているので、特に味付けが薄めのお料理にSAKE SPOONはその威力を発揮します。アルコール度数は13%と低め。ドレッシング等の非加熱の調理にもご利用可能です。



焼・炒め料理に

炒め・焼き料理にお使いいただくと、肉や魚等の素材を軟化する効果に加え、焼き上がりはツヤやテリがつき、よりいっそう見栄えよくおいしい仕上がりになります。また、従来の料理酒のように臭み消しにも効果を発揮します。



煮込み料理に

煮込み料理にもご利用ください。アルコールによって味の染み込みがスムーズになり、野菜の色が鮮やかに出る・煮崩れ防止等に役立ちます。醤油・酢など天然醸造の調味料との相性もよく、互いに引き立て、奥深い味わいになります。



そのままご利用

アルコール度数が低く、そのまま飲んでも美味なため、ドレッシングやおすましの仕上げ、マリネや酢の物などにもご利用できます。あらかじめスプレーなどにストックしておくとう便利です。※食後の運転はお避けください。



調味酒 内容量 500ml
アルコール度数 13%

新感覚の調味酒 麴エッセンス SAKE SPOON

繊細な和食を引き立てる極上の麴のエッセンスなら、洋食やデザート・スイーツ等にも使っていただけるはずと、料理酒やみりんの長所を生かし開発したのが純米原酒の調味酒、まんさくの花「SAKE SPOON」です。

日の丸醸造株式会社

秋田県横手市増田町七日町 114-2

<http://www.hinomaru-sake.com/>

TEL 0182-42-1335

FAX 0182-42-1337

まんさくの花

SAKE SPOON

500ml ¥1,000 (税別)

注文数

12本入り	<input type="text"/>
-------	----------------------

ケース

ご注文者様名

<input type="text"/>

※ご帳合は従前通りをお願いします。