盛田 MORITA

お米だけの旨みが素材の味をよりおいしく引き立てます

米から造る純米料理酒は料理にコクや旨みを付けるうえに、魚や肉の臭みを消したり、食材を柔らかくし、味のしみ込みをよくするといった調理効果が期待できます。本品は国産のお米、米麹、塩だけを使い、江戸時代から続く盛田の酒造りの技術を生かして醸造した純米料理酒です。

POINT 1 お米由来の旨味成分「アミノ酸」3倍 当社料理酒比

- 盛田の酒造りの技術を生かした醸造により、高い旨味成分値をキープ。
- 黄金色の液色はお米の発酵過程で生まれる旨味成分「アミノ酸」がつまった証。

POINT 2 国産原料のみ使用

POINT 3 キッチンで使いやすい適量調整ボトル

- くびれ部分を押して量の調整がしやすい
- 細身でくびれのあるボトルで握りやすい
- ボトルの口が小さいためこぼれにくい

スクイズボトルで新登場

盛田
国産米100%純米料理酒
450ml

純米料理酒（本品）の調理効果イメージ

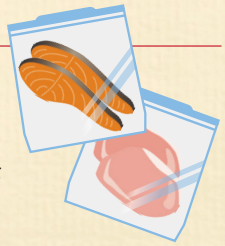
アルコール度数	13%前後
コク・旨味を付ける	❀
魚や肉の臭みを消す	◎
食材を柔らかくする	◎
味をしみ込みやすくする	◎

純米だから、旨味広がるおいしい使い方

味付けは純米料理酒だけでOK

- あさりの酒蒸し
- 鮭ときのこのレンジ蒸し
- 鶏の酒蒸し
- 白身のアクアパッツァ（プラスおろしにんにく）

料理酒の使える裏技



魚や肉の下味冷凍に

ジッパー付き保存用袋に食材と料理酒を入れて冷凍庫で保存します。食材にコクや旨味を付け、乾燥から守って柔らかくし、仕上がりジューシーに。

［ポイント］
- 低温での冷蔵庫解凍がおすすめです
- 加熱調理する際にお好みの調味料をプラス
- 冷凍した後はなるべく早めに食べ切りましょう

ブランド名	商品名	荷　姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ（mm）	JANコード	ITFコード	商品コード
盛田	国産米100% 純米料理酒	450ml×12本入	12ヵ月	432円（税込）	65×65×203/480ｇ	4902856 316143	04902856 390006	3015008326
原材料名：米（国産）、米麹、食塩								

盛田株式会社 MORITA

Web site https://moritakk.com
Online Store https://kyodo-ajikiko.com

事業者様からのお問い合わせ先（最寄りの支店、営業所までご連絡ください）

□札幌営業所 011-590-0197　□名古屋支店 052-211-2521　□高松営業所 087-811-2355
□日光営業所 0288-22-0777　□大阪支店 06-4800-3720　□福岡営業所 092-574-2244
□東京支店 03-3664-6081　□広島営業所 082-246-9851

一般のお客様からのお問い合わせ先

お客様相談窓口 0120-691-601（9時～17時　土・日・祝日除く）