

みりん

マカロン由香さん、松田美智子さん 他推薦
「素材を生かす上品な甘さ」
みくらいじゅん

福来純三年熟成 本みりん

江戸時代から美濃の国（現在の岐阜県の一部）では、寝酒として愛飲されたほどうまみたっぷり。化学調味料・食品添加物一切不使用。



白鳥酒造 (株)
720ml

●おすすめの使い方●

「しつこくない上品な甘さが気に入っています。煮物を煮るときや、だしを使った料理のときに欠かせません」（マカロン由香さん）

●おすすめの使い方●

「かぼちゃの煮物を作るときは、必ずこれ。品のよい甘みなので、野菜のおいしさを邪魔しないです」（松田美智子さん）

カノウユミコさん、清水信子さん 他推薦
「照り焼きやツヤ出しに◎」
さんしゅうみかわ
三州三河みりん

もち米のうまみとこくを醸造のみに引き出した本格みりん。キレのよい甘さが素材の味を引き立てる。



(株)角谷文
治郎商店
700ml

●おすすめの使い方●

「煮物や照り焼きのツヤ出しに使おうと、とてもきれいに仕上がります」（清水信子さん）

サルボ恭子さん、杉本節子さん 推薦
「すっきりして料理を選ばない」
このえきくわ
九重櫻

厳選された素材から造られ、雑味のない、すっきりした味が多くの料理人に支持されている。



九重味淋
(株)
700ml

●おすすめの使い方●

「豚肉のみりん煮込み、かぼちゃやさつまいろを使ったみりん蒸し焼きを作ります」（サルボ恭子さん）

砂糖

清水信子さん 推薦
「味が深く、健康にもいい」

生砂糖

未精製の純粋な砂糖。黒砂糖にも似た独特のうまみとこくがあり、ビタミン、ミネラルが豊富。



(株) 鴻商店
400g

カノウユミコさん 推薦

「こくのある自然な甘さがいい」
有機アガベシロップ
プゴールド

メキシコ産の植物「ブルーアガベ」から採れる甘味料。血糖値上昇指数が低く、ダイエットに最適。



(株)イデア
ブロン
ション
330g

枝元なほみさん 推薦
「これで作るシロップは極上」
喜界島粗糖

喜界島産のさとうきびを100%使用。まろやかな甘さでくせがなく、サラツとして溶けやすい。



(株) 創健社
500g

●おすすめの使い方●

「カラメル状にして焼いたお肉のたれにしたり、ナンプラーを加えて魚を煮たりするのが得意です」

加藤美由紀さん 推薦

「煮物がべたつかない甘さ」
国産きび砂糖
千代の一番みしよれ糖

奄美諸島産のさとうきびを100%使用。煮物など繊細な和食にもぴったりな、やさしく上品な甘さ。



(株)千代の
一番
200g