

商品名	東都純米料理酒		
規格	720ml		
本体価格	670 円	税込価格	723 円
製造者名	石川酒造	製造地	東京都
熱量	—	食塩相当量	—
アレルギー表示	—	企画頻度	毎週
保存方法	常温、もしくは冷蔵庫。 または陽の当たらない場所。	賞味期間	365日



原材料名	米（国産）、米麴（国産米）
------	---------------

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	一般に清酒製造過程でおこなわれている活性炭ろ過をせず、清酒本来の色つやと香りを残し、米の旨さと甘さを引き出しました。料理用だけでなく、甘口の清酒としても十分お楽しみいただける本格的料理用純米酒です。リユースびん。
----------	--

商品特徴	<p>国産米を自社で精米し、本蔵（お酒を造る蔵）で杜氏による受け継がれた技術を活かしながらていねいに醸造。肉や魚の生臭みを消し、素材の旨みを引き出します。日本酒としてもおいしく召し上がれます。</p> <p>おすすめ の食べ方</p> <p>鶏肉料理の蒸し物に使用すれば臭みが抑えられ、旨みを引き出します。鶏の唐揚げやたけのこアサリご飯、うなぎの蒸し上げ時に使うと臭みを消してくれます。</p>
------	---

東都生協との関わり	<p>都心からも1時間ほどで行けることからメーカー訪問で毎年多くの組合員が視察し、交流しています。</p> <p>開発エピソード</p> <p>本格的な料理用純米酒を目指して開発しました。低価格の料理酒は3倍醸造のお酒がほとんどです。（3倍醸造とは純米酒を醸造用アルコールで3倍に増量し、化学調味料や糖類などを添加しています。日本酒と言うより焼酎の甲類のようです）</p>
-----------	--

商品モニターのおすすめコメント	<p>◆煮物や蒸し物など、調理中にふんわりとやさしい香りが漂い、でき上がりもおいしいです！肉や魚の下ごしらえにも重宝しますし、麺つゆ作りにも。安心な素材なもの◎。当たり前に使うものが美味しいと、お料理が楽しくなります。</p> <p>◆いろいろ余計なものが混ざっている「なんちゃって料理酒」と違って、これは本物です。それでこのお値段ってとってもお買い得です！料理の腕を上げたいなら、調味料をランクアップする、これが一番手っ取り早いです。</p> <p>商品モニター試食評価</p>	<p>■おいしい評価</p> <p>99%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・非常においしい 25% ・おいしい 66% ・どちらかといえばおいしい 8% ・どちらかといえばおいしくない 0% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	---

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。