



株式会社 宮崎本店

〒510-0104 三重県四日市市楠町南五味塚972

TEL:059-397-3111 FAX:059-397-3113

http://www.miyano-yuki.co.jp/

「人も心、酒も心」  
創業以来160余年続く  
ものづくりの精神



宮崎 キンミヤ焼酎

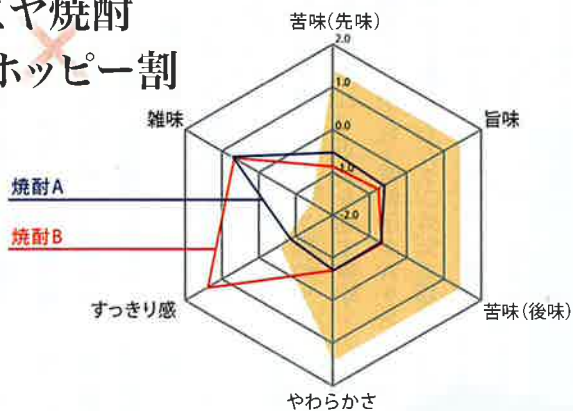
**母なる水**  
マザーウォーター  
「亀甲宮きつこうみや焼酎」、通称「キンミヤ焼酎」と呼ばれます。焼酎は製法により、甲と乙の2種類に分類され、キンミヤ焼酎は甲類に属します。一般に焼酎は蒸留された高純度のアルコールを水で希釈して製造されていますが、この商品の最大の特徴は、製造時に使用される「仕込み水」、つまり「マザーウォーター」にあると言えます。地元を流れる「鈴鹿川」の伏流水が使用されており、地の利を最大に活かした、この場所での製造できないまろやかで味わいのある焼酎と言えるでしょう。

**古くから**  
下町で愛され続けて  
弘化3年(1846年)に創業した宮崎本店。これだけの歴史を刻むのは、確かな品質の製品を提供し、企業の「社会性」、「品格」、「革新性」をとて、大事にしているからと言えます。時は関東大震災。商品に代わり、救援物資と水を災害地に向け運んだのもその信念が脈々と受け継がれてきたからに他なりません。古くから下町で癒される焼酎として多くの人々から愛され続けてきたキンミヤ焼酎。「人も心、酒も心」とは創業の精神が脈々と継承されている証です。

サワーにもホッピーにも万能な「キンミヤ焼酎」

キンミヤ焼酎

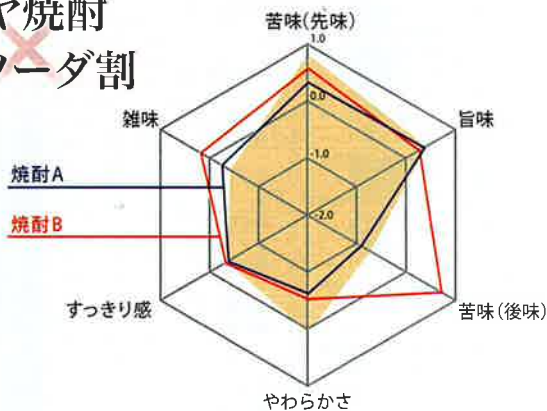
ホッピー割



キンミヤ焼酎のホッピー割と、市販されている他社甲類焼酎2種類のホッピー割とを比較した値です。キンミヤ焼酎はホッピーが持つ麦芽やホップの旨味や苦味を引き立てる一方、雑味を抑えた飲み応えのある味バランス。下町で愛され続けているキンミヤ焼酎とホッピーとの相性の良さと言えます。

キンミヤ焼酎

ソーダ割



キンミヤ焼酎のソーダ割と、市販されている他社甲類焼酎2種類のソーダ割とを比較した値です。仕込み水から来る味のやわらかさが特徴的で、相対的に苦味(後味)や渋味由来の雑味が抑えられ、穏やかでまろやかな味わい、後味のキレのよさを感じられます。ジュースで割っても美味しく召し上がれます。

お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。お酒はおいしく適量を。

AJI SIGHT とは

味覚センサー(※1)をコア技術とし、食品の味や香りを数値化することで「味の世界」をわかりやすく伝えるページです。本稿では「味香り戦略研究所」(※2)が推薦する全国のこだわりの食品、飲料、酒類などをご紹介します。

※1 味覚センサー：九州大学大学院 都甲・林研究室により研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジー社が製品化した味を客観的に測定する装置。  
※2 味香り戦略研究所では、味覚センサーなどを用い、甘味・苦味・酸味・塩味・旨味・渋味などを測定・数値化を行い、食品に関するマーケティングサービスを提供しています。  
TEL:045-348-7201 http://www.mikaku.jp/ info@mikaku.jp

