



地域の選りすぐりの一品を  
そのまま、世界へ

世界の乾杯と笑顔をねがう



平松 一郎  
HIRAMATSU Ichiro  
岡山地酒倉庫イチローズ/有限会社米酒センター  
平松 代表、国際唎酒師、日本ソムリエ協会ソムリエ。県内の酒造メーカーと連携を取りながら、岡山のお酒を国内はもちろん、世界に広めるため日々奔走している。



妹尾 篤男  
SENOO Atsuo  
株式会社妹尾酒造本店  
4代目として本みりんの昔ながらの伝統、製法を守りながら、また新しい事にも挑戦しながら、日々精進している。



呑みみりんブラック



呑みみりんミント



呑みみりんミント小瓶

# 倉敷呑みみりん



前略、  
呑む為だけに10年熟成



呑みみりんブラック

倉敷老舗酒造が、添加物を一切使用しない手作りの本みりんを10年以上熟成させた逸品です。

KURASHIKI MIRIN LIQUEUR

倉敷 呑みみりん

- ・製造:株式会社 妹尾酒造本店  
岡山県玉島黒崎8189-2
- ・販売:岡山地酒倉庫イチローズ  
岡山県倉敷市宮前369-1

URL:<http://jizakesohko.okayama.jp> E-MAIL:[komesake@crest.ocn.ne.jp](mailto:komesake@crest.ocn.ne.jp)

世界の乾杯と笑顔をねがう

岡山地酒創庫  
i c h i r o ' s

# 倉敷呑んみりん

「呑んびり、ゆったり」をプロデュース。

みりんの起源にはいくつかの説があり、16世紀頃（戦国時代）に、中国から「蜜淋（ミイリン）」という甘いお酒が伝えられた説や、日本に古くからある「練酒」「白酒」といった甘いお酒の腐敗防止のために焼酎が加えられ、本みりんになったという説がある。

その後、江戸時代には、夏バテ予防の栄養ドリンクとして、また、寒い夜には、寝酒として愛されていた。

この原点に立ち返り、呑むために米麴、もち米、米焼酎から本みりんを仕込み、熟成させること10年以上。旨味、甘み、深みが増して、まろやかに変わったみりんは、色も漆黒に変化して、チヨコレートやパティシエのような甘い香りが、ふんわりと立ち上がる「和のリキュール」として、今生まれ変わった。

## 呑んみりん 倉敷ブラック

瀬戸内海沿いの穏やかな気候の下、老舗の酒蔵でのんびり、ゆったり十年以上熟成させた本みりんをさらに美味しくするために、数百人に試飲してもらい、糖類を使用しない米由来の甘みを際立たせるためソムリエ & 国際唎酒師である同社代表が最終的な味のプロデュースを行って完成させた。長期熟成が醸し出す優しくまろやかな甘みはまさに、「和」のリキュールである。



## 呑んみりん

味わいイロイロ

とろりと濃密な呑んみりんは、牛乳や豆乳で割って飲むと、あのメキシコ産のコーヒーリキュールに近い風味に。冷やしても温めてもおいしく、アイスクリームにかければ大人のデザートが出来上がる。



## 呑んみりんミント

ミントのさわやかな香りと呑んみりんの芳醇な甘さが溶け合った、香り高い味わい。牛乳や豆乳で合わせることでよりコクあり、舌ざわりも、のどごしも非常に滑らかな「和」のリキュールが完成する。



## 呑んみりんミント小瓶

呑んみりんミントの味わいを気軽に楽しめる飲み切りサイズ。

