

# 今までにない本物の純米料理酒 登場

## 京都の地酒蔵元松本酒造からのおすすめ

寛政三年(1791年)創業。京都伏見で現在も土壁蔵で清酒を醸造しております。  
数多くの京都や東京の高級料亭にも非常に馴染みのある酒蔵です。

## 純米料理酒 厨酒(くりやざけ)



京都 松本酒造蔵

### 特徴

#### アミノ酸が6倍

純米の料理酒でコクと旨味が断然違います。  
日本の有名料亭も数多く使用。

#### 使用量が3分の一

高いといっても濃い分、使用量が少ないので

1. 8L換算で**615円**で済むので経済的！

#### 煮崩れしにくい

### 使用例

ご飯を炊く時に。(2合で大さじ一杯)  
鍋物の出汁にいれるとまろやかな味わいに。  
焼き鳥、肉に噴霧すると柔らかくなります。  
煮魚が煮崩れにくく、見栄えが良いです。



### 普通酒で煮る

### 厨酒で煮る

同じ大きさのカレイが、左は煮崩れをおこし、旨みエキスが外へこぼれ、小さくなってしまうが、右はプリプリ感が残り、旨みも上品に引き立たせる



1800ml 1,846円(外税)

720ml 878円(外税)

300ml 570円(外税)

300mlのみスプレー付