

IXEY Non-Alcoholic Spirits Kyoto Distillery

miatina



この度はmiatinaのご購入、
誠にありがとうございました。
「ノンアルコールスピリッツ」という
新しい世界にご共感いただき、手にしていただけた事は
私たちの大きな喜びです。
幾星 京都蒸溜室は日本で最初の
ノンアルコールスピリッツ専門の蒸溜所です。
水の豊かなこの京都で詰め込んだ香りを、
ご自宅や、お店でも楽しんで頂けることを
切に願っております。

Thank you very much for purchasing our miatina product.
We are delighted to have piqued your interest in the new world of
non-alcoholic spirits. The name “miatina” is inspired from an
anagrammatic play on the Japanese word “minatabi”, which
literally means “the journey of water”.

We hope you enjoy the Japanese aroma infused into the pure
water of Kyoto, distilled at IXEY Non-Alcohol Spirits Distillery
& Salon, the very first non- alcoholic spirits distillery in Japan.



目次 index

1 miatinaの楽しみ方

2 miatinaの飲み方

3 miatinaの注意事項

4 miatinaの開け方

5 How to Enjoy miatina

6 How to Mix

7 Precautions

8 How to open miatina

9 よくある質問

miatinaの楽しみ方

miatinaをご家庭で楽しむには少しコツがあります。
それぞれの効果をご理解頂くことで、より香り高い
飲み物を召し上がって頂けます。

苦味(上級者向け)

数滴程度

甘味

割り材に甘みが無ければ

大さじ1程度

酸味

甘みを整えるために

小さじ2程度

割り材

炭酸、ジュース等

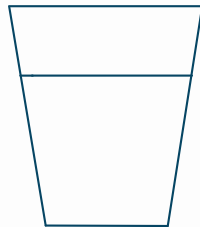
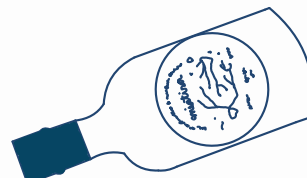
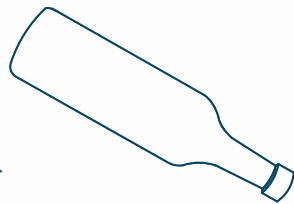
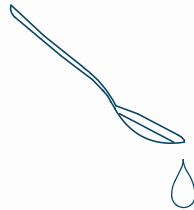
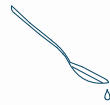
アルコールでも。

100ml程度

miatina

15ml~30ml

大さじ1~2杯程度



割るもの

ノンアルコールにするなら

炭酸、トニックウォーター、サイダー、紅茶、烏龍茶、
レモンスカッシュ、各種ジュース類

アルコール入りなら

レモン缶チューハイ、ビール、白ワイン等

加えると良いもの

甘味・・・甘みを加え、香りを強くします。

(シロップ、蜂蜜、ジャム等)

酸味・・・甘みを整え、清涼感を与えます。

(レモン、酢、柚子、グレープフルーツ等)

苦味・・・甘みを抑え、深みを出します。

(柑橘の皮、お茶、インスタントコーヒー等)

miatinaの注意事項

・本品の中で白濁しているのは植物由来の油分です。特に冬場、白い沈殿物が見られることがありますが、品質には問題ございません。

・風味はご購入時が最も良いです。お酒と違い、なるべく早く開栓していただき、お召し上がり頂く事をおすすめ致します。

・ノンアルコールですのであらゆる年代の方に、お楽しみ頂けますが、植物由来の成分が濃縮されておりますので、乳幼児、お子様、妊娠されている方、体の弱ったお年寄りが召し上がる際は十分にご注意下さい。アレルギーをお持ちの方については医師にご相談下さい。

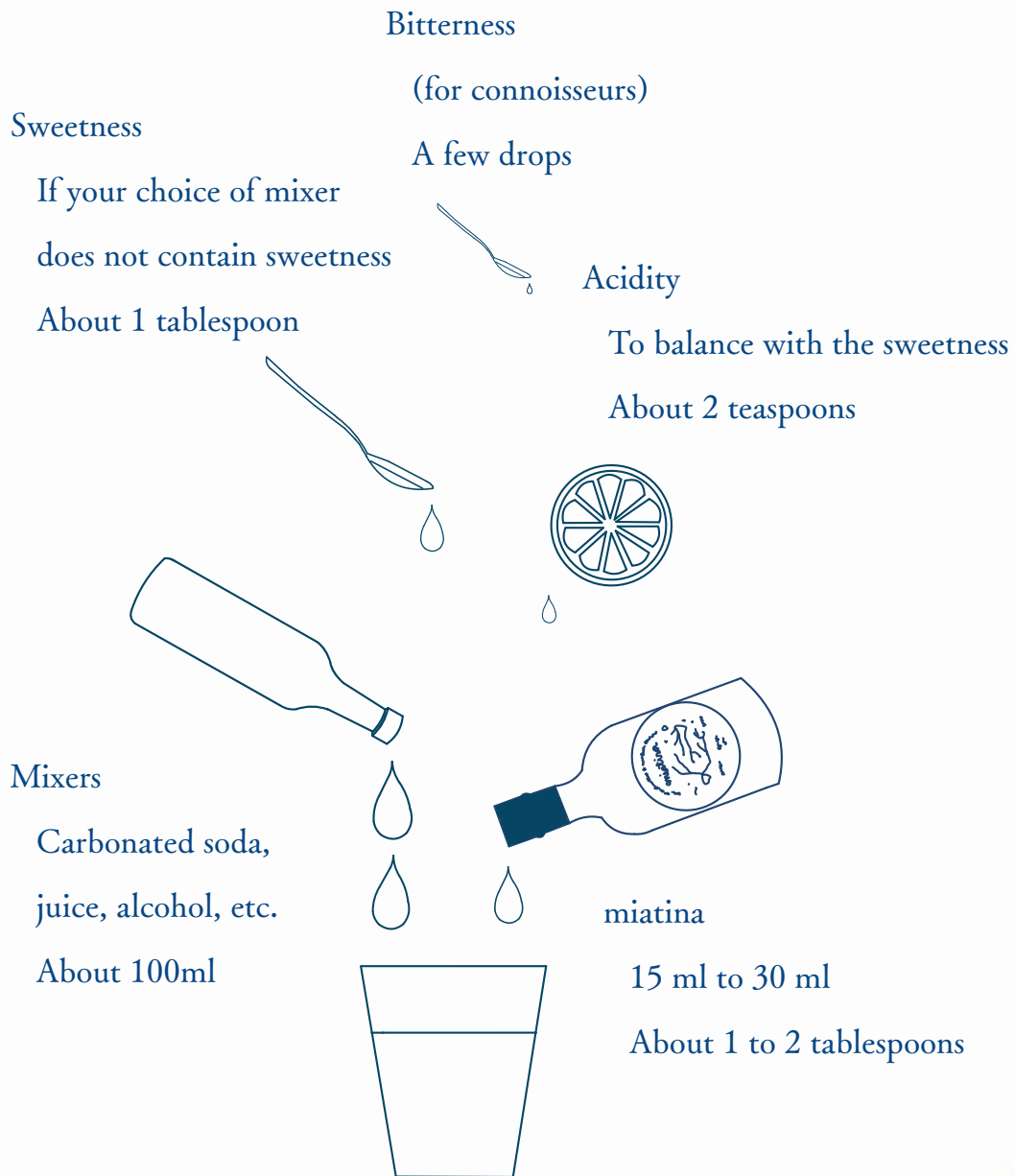
・品質には万全を期しておりますが、万一の場合は、お手数ではございますが、info@ixey.jpまでご連絡ください。

miatinaの開け方



How to Enjoy miatina

Here are some tips for enjoying miatina at home.
Adding the three flavor elements shown below will
allow you to savor the aroma of miatina at its best.





What to Mix with

For non-alcoholic

Carbonated water, tonic water, cider, black tea, oolong tea,
Lemon soda, or any type of fruit juice

Make it alcoholic

Flavored canned/bottled alcoholic beverages, beer,
white wine, etc.

Effects of the Three Flavor Elements

Sweetness – makes it easier to drink and intensify the aroma
(Syrup, honey, jam, etc.)

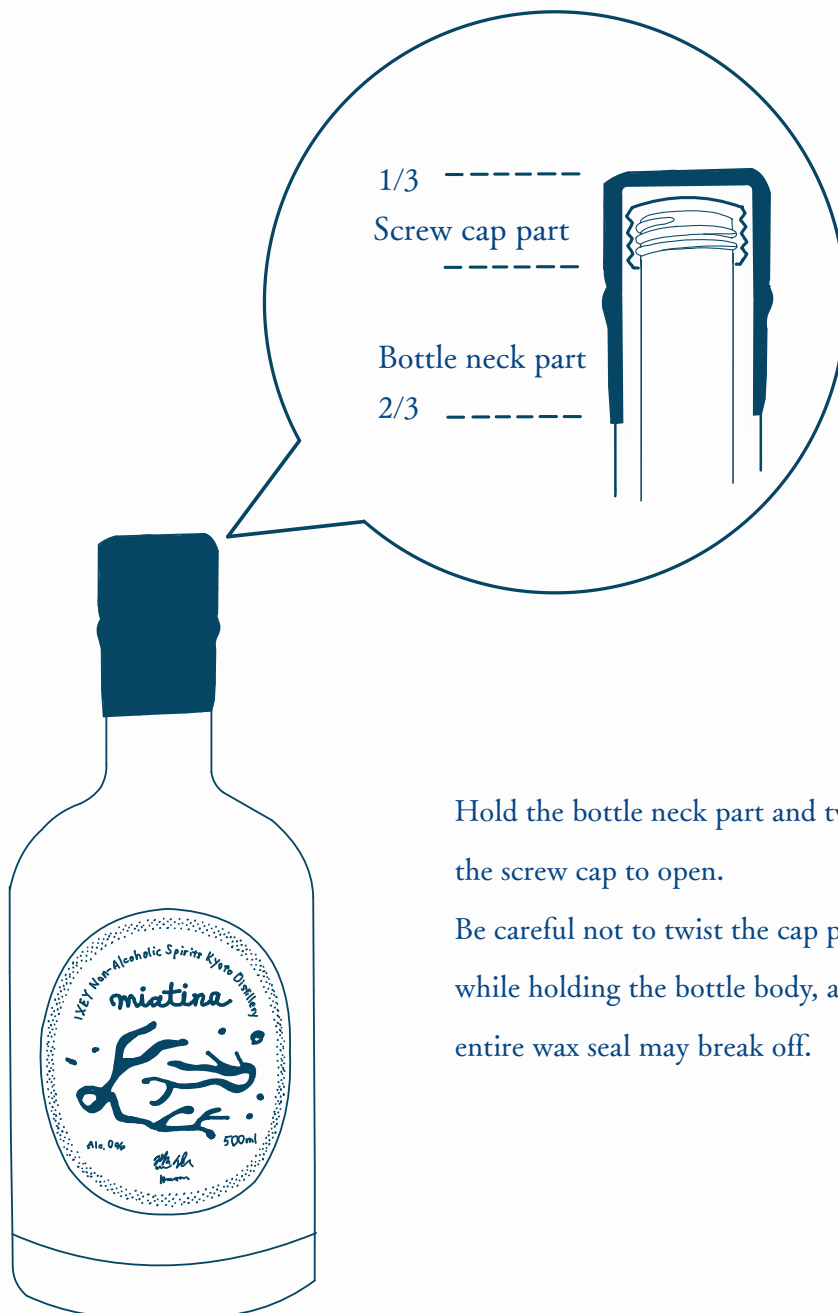
Acidity – balances the sweetness and gives refreshing sensation.
(Lemon or any citrus fruits juice, vinegar, etc.)

Bitterness – Counters sweetness and adds depth.
(Citrus peels, tea, instant coffee, etc.)

Precautions

- Slight opacity may appear due to the plant-derived oil contained. White sediments may be found, especially in winter, but it does not affect the quality of the product.
- The flavor is best at the time of purchase. Since it is alcohol free, swift consumption after opening is highly recommended.
The bottle can be kept at room temperature.
- Alcohol free miatina can be enjoyed by people of all ages. However, its highly concentrated plant-derived ingredients may require extra caution for consumption by infants, children, pregnant women, and the elderly. Consult your physician before use if you are allergic to any of the ingredients.
- We take every precaution to ensure the quality of our products, but in the unlikely event of a hishap,
please contact us at info@ixey.jp.

How to open miatina



Hold the bottle neck part and twist the screw cap to open.

Be careful not to twist the cap part while holding the bottle body, as the entire wax seal may break off.

よくある質問

Q ノンアルコールスピリッツとは何ですか

A ジンなどのスピリッツ(お酒)はお酒の中に香りを閉じ込めますが、同じように水に香りを閉じ込めたものです。

Q ノンアルコールカクテルとソフトドリンクの違いは

A まだ定義されていませんが、幾星では「お酒を飲む時の満足感」はアルコールの中に濃縮された香りにあると考えています。その香りを良質の水に移すことで、ノンアルコールでもお酒の様な「嗜好性の高い」飲み物を作る事が出来ると考えます。

Q 水なのにお酒と同じ様な価格なのはなぜですか

A お酒に比べて水の中に香りを移すには、平均で5倍程度の原材料を使う必要があります。miatina1本に対して、ジン5本分程度のハーブやスパイス類を使用しています。

Q 保管はどのようにしたら良いですか

A 常温でも保管できますが、条件によって変わるため冷蔵を推奨いたします。なお開封後は出来るだけお早めにお召し上がり下さい。

Q 飲みきれず残った場合はどうしたら良いですか

A アルコールを加えると保存可能となります。目安としては miatina 半分に対してウォッカを半量加えて頂くと、アルコール度数が20%程度になり、長期間保管できます。

Q おすすめの飲み方はありますか

A まずは普段よくお飲みになる飲み物に入れてみて下さい。香りの変化が面白いです。サイダーでも、コーヒーでも、紅茶でも良いです。少し甘みを加えると香りが引き立ちます。甘みが気になるなら、酸味を加えて味を整えて下さい。詳しくは2ページ目をご参照下さい。