

# アキタコンノ 吟醸用種麹の種類と特長

**特別吟醸用** 香、色、サバケが良く酵素バランスの良い突き破精型の出麹が得られる。

**グルコS菌** 製麹時間が長めになるがグルコアミラーゼが高い。

**No.5菌** 純白で膨らみのある突き破精型の出麹が得られる。甘味の切れも良好。

**氷上タイプ** 仕舞仕事以後の高温経過でも力尽きることなく突き破精型の出麹が得られる。

**N54G菌** グルコアミラーゼと $\alpha$ アミラーゼの酵素生産バランスが良く、もろみでのグルコース供給が不足することなく雑味の少ない品の良い味を醸し出す。

| 吟醸用   | 菌毛の長短 | 品温経過 | 香気 | グルコアミラーゼ | $\alpha$ アミラーゼ | 酸性プロテアーゼ | 酸性カルボキシペプチダーゼ | 麹の褐変 |
|-------|-------|------|----|----------|----------------|----------|---------------|------|
| 特別吟醸用 | 中毛    | 普通   | 良  | 210      | 1134           | 3772     | 4285          | ±    |
| グルコS菌 | 中毛    | 遅・前緩 | 良  | 358      | 885            | 3216     | 4092          | +    |
| No.5菌 | 中毛    | 前緩   | 良  | 181      | 576            | 3262     | 2865          | ±    |
| 氷上タイプ | 中毛    | やや早い | 良  | 220      | 1000           | 3020     | 2995          | —    |
| N54G菌 | 中毛    | 前緩   | 良  | 295      | 524            | 2857     | 5091          | +    |

酵素力価は酒類総合研究所標準分析法に準拠し、当社研究室におけるシャーレ法による測定値(乾物換算値)です。  
数値は原料・製麹方法により変動致します。上記数値は一例であり、数値を保障するものではありません。

| 価格    | つぶ状菌<br>100g入100kg量(税別) | こな状菌 * 1<br>100g入100kg量(税別) |
|-------|-------------------------|-----------------------------|
| 特別吟醸用 | 3,800円                  | 5,500円                      |
| グルコS菌 | 5,500円                  | 7,900円                      |
| No.5菌 | 5,500円                  | 7,900円                      |
| 氷上タイプ | 5,500円                  | 7,900円                      |
| N54G菌 | 5,500円                  | 10,600円                     |

\* 1 こな状菌は受注生産品となります。お届けに1ヶ月以上かかる場合もございますのでご相談下さい。

**株式会社 秋田今野商店**

〒019-2112 秋田県大仙市字刈和野248 電話:0187-75-1250 FAX:0187-75-1255  
E-mail:aok-office@akita-konno.co.jp ホームページ <https://www.akita-konno.co.jp/>



**アキタコンノ** 検索