



種麴

オリザ
Oriza
1061

つぶ状 100g 入 100kg 量

こな状 100g 入 100 kg 量

株式会社 秋田今野商店

☎019-2112

秋田県大仙市字刈和野 248

TEL 0187-75-1250

FAX 0187-75-1255

Web サイト:

<https://www.akita-konno.co.jp>メール:aok-office@akita-konno.co.jp

Oryza to Oriza

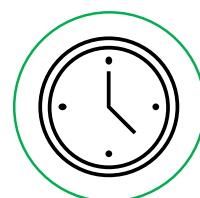
～稲麴から種麴へ～

～特徴～



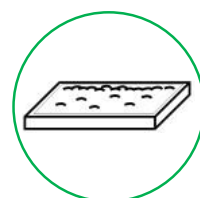
高力価

- α アミラーゼ活性が高いため難消化性米の対策としての利用が期待できる
- グルコアミラーゼ活性も高く、幅広い用途に使用できる



製麴管理

- 品温の立ち上がりが早い
- 最高品温以降の品温持続性が良く管理しやすい
- 比較的短時間での製麴が可能



香り

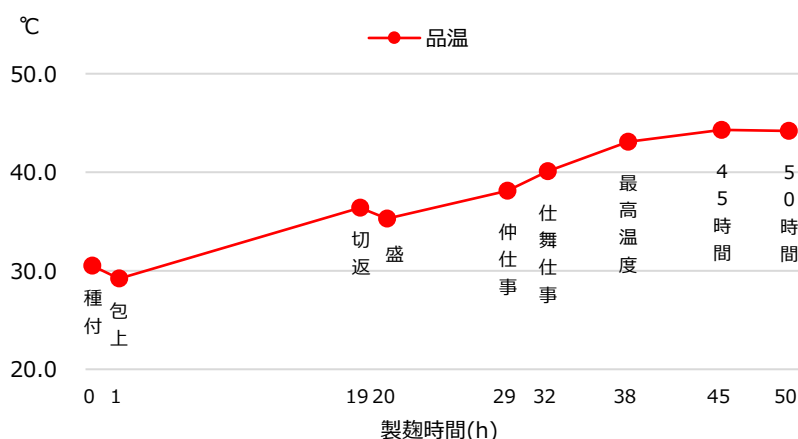
- 仕舞仕事後温度が高温帯(45℃近く)になると、ナッツ様・ドライフルーツ様の独特な香りが出る場合がある

※酒質への影響はない

種麴量 100 kg 量	出麴 時間	グルコ アミラーゼ	α - アミラーゼ	G/a 比	酸性 プロテアーゼ	酸性 カルボキシ ペプチダーゼ	麴の 褐変
50 g	45 時間	321	1018	0.32	3095	6071	－
	50 時間	357	1103	0.32	3024	6224	±

米麴の酵素活性 (U/g 麴) ※弊社麴蓋製麴での一例です

例：45・50時間製麴



【製麴条件】 原料米：秋田酒こまち 45% 床時間：20 時間 小蓋麴製麴：700g
種麴使用量：50g/100 kg 出麴：45 時間、50 時間

※酵素力価は酒類総合研究所標準分析法に準拠し、弊社研究室における小蓋麴製麴法による測定値です（乾物換算値）。原料米、製麴方法により数値は変動致します。
上記数値は一例であり、数値を保証するものではありません。

岩手県工業技術センター取得菌株 *Aspergillus oryzae*
(麴菌紅椿：登録 6541607)を清酒等醸造用麴菌として製品化いたしました