



種麴

ルーツ Roots 36

つぶ状 100g 入 100 kg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

The roots of SAKE

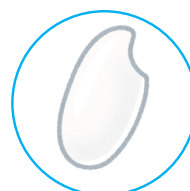
～稲麴から生まれた吟醸用麴菌～

～特徴～



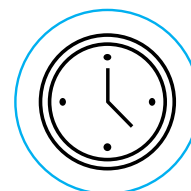
高グルコ・低ACP

- グルコアミラーゼ活性が高く、酸性カルボキシペプチダーゼ活性が低く抑えられる
- 酵素力価のバランス良く、吟醸～大吟醸用としての利用が期待できる



褐変性

- 製麴時間45時間以内程において、高グルコ菌の中での褐変性が低い傾向がある
- 45時間以上の製麴において麴の褐変性が高まる傾向がある



製麴管理

- 最高品温以降の品温持続性が良く、従来の製麴でも安定的に高グルコ・低ACPの特徴を出すことができる

<推奨>

出麴時間:44～46時間

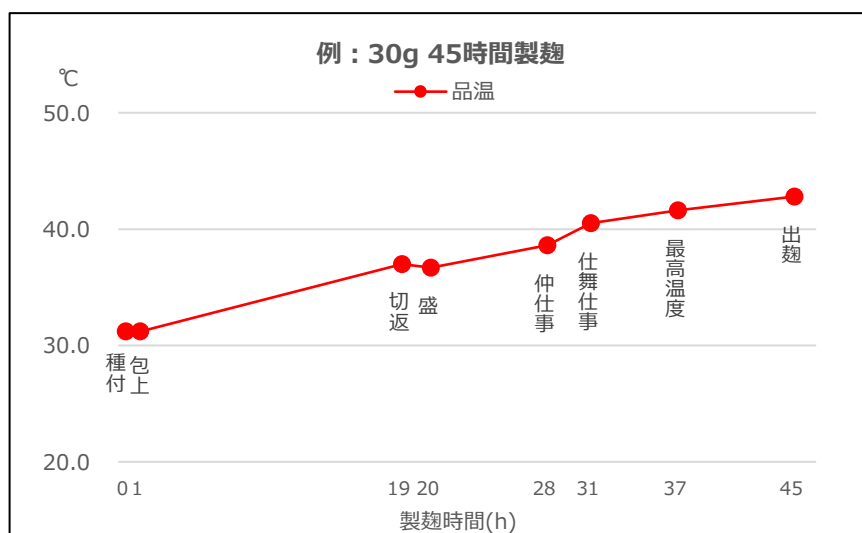
種麴使用量:30～50g/100kg

- 比較的低時間の製麴が可能

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
30 g	45 時間	528	1012	0.52	2239	1865	—
50 g	45 時間	620	1368	0.45	2164	1905	—

※種麴 30～50 g/100 kg 50 時間製麴における麴の褐変性 ±～+

米麴の酵素活性 (U/g 麴) ※弊社麴蓋製麴での一例です



【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：30g/100 kg 出麴：45 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*
(麴菌白椿：登録 6541608)を清酒等醸造用麴菌として製品化いたしました