

<h3>種類と特徴</h3>	<h3>吟香 (ぎんか)</h3> <p>ロイシン酸生成力が強く、香りと味の調和のとれた清酒になります。純米酒、本醸造酒等上級酒に適します。</p>	<h3>吟味 (ぎんあじ)</h3> <p>特許第4851481号 生成酒の呈味に関係するフーゼルアルコール、芳香族アルコール、アルギニンの濃度が抑えられ後味が良好となります。</p>	<h3>酏立用</h3> <p>好氣的生育型、酵素力の強い菌株を主体とし、前急型でハゼ込み強く、ポーメの出が良いのが特徴です。</p>
<h3>醪用</h3> <p>香・味のバランスが良く、くせのないきれいな酒質が特徴の種麹です。</p>	<h3>ツキハゼ菌</h3> <p>突き破精になりやすい麹菌を選定、喰い込みが良くふくらみのある出麹が得られます。薄層の機械製麹、蓋こうじではより効果的です。</p>	<h3>ソフトコンノ</h3> <p>濃醇型醪用。酵素力が強く、経済性の高い酒質となりカスも抜けます。前緩型でチロシナーゼ活性が高いのが特徴です。</p>	<h3>液化仕込専用菌</h3> <p>液化力の強い菌株で、前急型のAと前緩型のBがあります。チロシナーゼ活性が高いのが特徴です。</p>
<h3>月光</h3> <p>チロシナーゼ活性が低く、純白の出麹が得られ黒粕の心配がありません。</p>	<h3>北斗</h3> <p>前急型で香りが良くこうじは非褐変、酒質は淡麗型でアミノ酸が少なくなります。</p>	<h3>味醂用</h3> <p>アミラーゼ力価が特に強く、味醂特有の風味をつくりやすい特徴があります。</p>	<h3>DF非生産性月光5号</h3> <p>鉄による清酒の着色を防止します。酒の色は対照の醪用種麹の半分以下になります。</p>
<h3>生酒専用IV-2</h3> <p>生酒のムレ香の前駆物質であるイソバレルアルデヒド生産性の低い純白麹菌(A. oryzae)です。</p>	<h3>復刻黄こうじアールブルグ株</h3> <p>明治9年に日本で初めてアールブルグ氏により米麹より分離された黄麹菌です。 受注生産品※1</p>	<h3>爽明 (そうめい)</h3> <p>清酒用クエン酸生成白麹菌。酸度が高く、爽やかな酸味を有する清酒醸造により適した麹菌を選定しました。 麹の酸度3~5</p>	<h3>黒風 (こくふう)</h3> <p>清酒用クエン酸生成黒麹菌。黒麹特有の独特な風味を付与し貯蔵に適する麹菌を選定しました。 麹の酸度3~5</p>

酒造用	吟香	吟味	酏立用	醪用	ツキハゼ菌	ソフトコンノ	液化仕込専用菌A	液化仕込専用菌B	月光	北斗	味醂用	DF非生産性月光5号	生酒専用IV-2	復刻黄こうじアールブルグ株	爽明	黒風
品温経過	普通	普通	前急	普通	前緩	前緩	前急	前緩	前緩	前急	普通	普通	普通	前緩	遅・前緩	遅・前緩
グルコ アミラーゼ	206	137	285	222	241	314	361	315	211	209	322	212	162	149	192	204
α アミラーゼ	1,247	567	1,700	1,412	1,360	1,890	2,020	1,900	1,401	1,333	1,991	1,605	526	1,060	112	143
酸性 プロテアーゼ	3,080	2,599	4,088	3,644	3,740	4,209	4,900	4,200	3,630	3,231	4,667	2,729	3,201	3,045	12,108	8,759
酸性カルボキシ ペプチターゼ	3,872	5,088	6,832	5,466	5,689	7,923	8,500	8,000	5,633	4,040	7,901	4,365	4,921	4,021	4,327	5,470
麹の褐変傾向	-	-	-	-	-	+	+	+	-	-	+	-	-	-	-	-
価格 (税別:円) 上段つぶ状菌 下段こな状菌	2,400	3,900	2,000	2,000	2,400	2,400	2,000	2,400	2,000	2,000	2,000	2,400	3,900	6,000	2,000	2,000
	2,600	4,200	2,300	2,300	2,600	2,600	2,300	2,600	2,300	2,300	2,300	2,600	4,200	-	2,300	2,300
(つぶ状)200g入200kg量 / (こな状)70g入200kg量															ともに100g入100kg量	

## 酵素剤/麹エキス/くん煙剤

(税別:円)

清酒用糖化酵素	スミチームS(四段用)1kg(100g*10)	13,000	ホクスタージェット(くん煙式防カビ剤)	3,600
	スミチームSG(留用)1kg(100g*10)	13,000	麹エキス(糖度22°)910ml入 ※2	4,000

※1 受注生産品やこな状商品はお届けに1ヶ月以上かかる場合もございますのでご相談ください。

※2 在庫の状況でお届けに数週間かかる場合がございますので 余裕をもってご注文下さい。冷凍便の発送になります。

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、数値を保証するものではありません。

麹の褐変傾向については原料や製麹方法により変動する可能性があります。

種こうじアキタコンノ製造元 **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

