

種類と特徴

吟香 (ぎんか)

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。

吟味 (ぎんあじ)

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。

酏立用

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×の出が良いのが特徴です。

醪用

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。

ツキハゼ菌

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。

ソフトコンノ

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。

液化仕込専用菌

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。

月光

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。

北斗

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。

味醂用

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。

DF非生産性月光5号

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。

生酒専用IV-2

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。

復刻黄こうじ
アールブルグ株

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

爽明 (そうめい)

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

黒風 (こくふう)

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

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 7-17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 ペプチダーゼ	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	－	－	－	－	－	＋	＋	＋	－	－	＋	－	－	－	－	－
備 考	(つぶ状)200g入200kg量 / (こな状)70g入200kg量														ともに100g入100kg量	
	※DF非生産性 月光5号はこな状のみ・復刻黄こうじ7-17株はつぶ状のみの取扱いになります															

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入	14,200	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入	14,200	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



吟醸用種こうじ菌

種類と
特徴

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
ます。

グルコS菌

製麹時間が長めになるが、グルコア
ミラーゼが高くなります。

No.5菌

純白で「ふくらみ」のある突き破精型
の出麹が得られます。甘味の切れ
が良好です。

氷上タイプ

仕舞仕事以後の高温経過でも品温
の低下がなく力尽きることなく乾燥
型出麹が得られます。

N54G菌

グルコアミラーゼと α 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します。

吟醸用	特別吟醸用	グルコS菌	No.5菌	氷上タイプ	N54G菌
品温経過	普通	遅・前緩	前緩	やや早い	前緩
グルコ アミラーゼ	210	358	181	220	295
α アミラーゼ	1,134	885	576	1,000	524
酸性 プロテアーゼ	3,772	3,216	3,262	3,020	2,857
酸性カルボキシ ペプチダーゼ	4,285	4,092	2,865	2,995	5,091
麹の褐変傾向	±	+	±	—	+
備考	(つぶ状)100g入100kg量 / (こな状)100g入100kg量				

(シャーレ法)

稲麹生まれのこうじ菌

ルーツ
Roots36

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ます。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ます。製麹時間45時間以内において、高グルコ菌の中での褐変性が低い傾向があります。
「つぶ状:100g入100kg量」/「こな状:100g入100kg量」

岩手県工業技術センター取得菌株 *Aspergillus oryzae* (麹菌白椿:登録6541608)を清酒等醸造用麹菌として製品化しました。

種 麹 量 100kg量	出麹時間	グルコ アミラーゼ	α アミラーゼ	G/ α 比	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 傾向※
30g	45時間	528	1,012	0.52	2,239	1,865	—
50g	45時間	620	1,368	0.45	2,164	1,905	—

(※種麹30～50g/100kg 50時間製麹におけるの麹の褐変の傾向 ±～+/秋田酒こまち45%精白の原料米を使用:小蓋製麹法)

オリザ
Oriza1061

α アミラーゼ活性が高く難消化性米の対策としての利用に期待できます。最高品温以降の品温持続性がよく管理しやすいです。仕舞仕事後温度が高温帯になるとナッツ様、ドライフルーツ様の独特な香りが出る場合があります。※酒質への影響はありません。「つぶ状:100g入100kg量」/「こな状:100g入100kg量」

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

種 麹 量 100kg量	出麹時間	グルコ アミラーゼ	α アミラーゼ	G/ α 比	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 傾向
50g	45時間	321	1,018	0.32	3,095	6,071	—
	50時間	357	1,103	0.32	3,024	6,224	±

(秋田酒こまち45%精白の原料米を使用:小蓋製麹法)

※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。
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

