

## 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 $\alpha$ 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<br>アミラーゼ      | 210                                 | 358   | 181   | 220   | 295   |
| $\alpha$<br>アミラーゼ | 1,134                               | 885   | 576   | 1,000 | 524   |
| 酸性<br>プロテアーゼ      | 3,772                               | 3,216 | 3,262 | 3,020 | 2,857 |
| 酸性カルボキシ<br>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<br>100kg量 | 出麹時間 | グルコ<br>アミラーゼ | $\alpha$<br>アミラーゼ | G/ $\alpha$<br>比 | 酸性<br>プロテアーゼ | 酸性カルボキシ<br>ペプチダーゼ | 麹の褐変<br>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

$\alpha$ 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<br>100kg量 | 出麹時間 | グルコ<br>アミラーゼ | $\alpha$<br>アミラーゼ | G/ $\alpha$<br>比 | 酸性<br>プロテアーゼ | 酸性カルボキシ<br>ペプチダーゼ | 麹の褐変<br>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

