

秋田県産 「爛漫乾燥米麴」



品質規格

原料	米
性状	淡黄色の米粒状の固体
水分	10.0 g / 100 g 以下
一般生菌数	3 × 10 ⁵ 個 / g 以下
大腸菌群	陰性

分析試験

分析試験項目	結果
水分	8.7 g / 100 g
たんぱく質	7.6 g / 100 g
脂質	1.3 g / 100 g
灰分	0.3 m g / 100 g
炭水化物	82.1 g / 100 g
エネルギー	371 kcal / 100 g
食塩相当量	0.01 g / 100 g

公的分析機関に抛る
※ロットによって若干差異がございますのでご了承下さい。

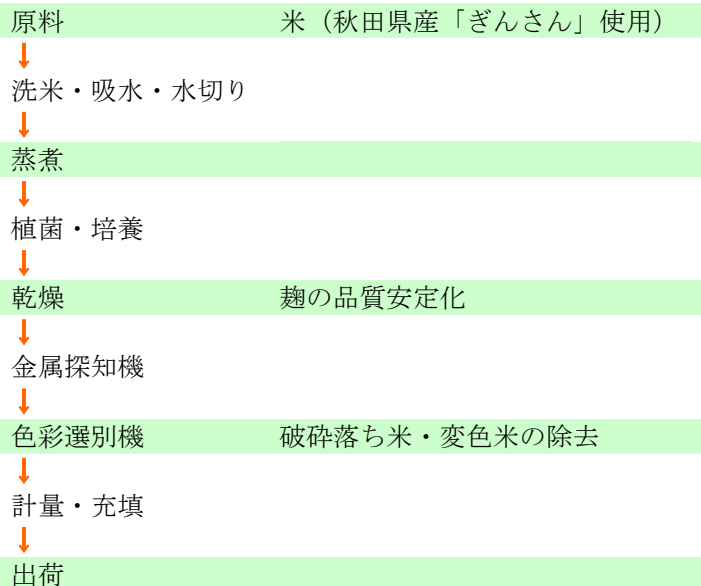
α-アミラーゼ	800U/g 麴
グルコアミラーゼ	150U/g 麴

麴力価 / 国税庁所定分析法
※参考値ですのでご了承下さい。

出荷形態

内容量 : 20 kg
賞味期限 : 製造日より 1 年 (未開封)
保管条件 : 高温多湿及び直射日光を避けて冷暗所にて保管。開封後は早めにご使用下さい。

製造工程



原料特性

● 栄養補助食品 ● 一般食品

秋田県は麴文化県と言ってよいほど麴を利用した多数の伝統的発酵食品があります。そんな秋田県が開発したオリジナル麴菌「あめこうじ」を米に添加し、米麴をつくりました。

酵素活性が残っているため、お肉を柔らかくしたり、でんぷんの分解によって甘みを増したりすることができます。

特にでんぷんの分解力に長け、甘みの強い食品を作る事が出来るため、本原料を使用した甘酒は甘く、すっきりとした味わいになります。

本原料を配合した商品には「あめこうじ」のオリジナルマークをご使用いただけます。詳細はお問い合わせください。