

## 美酒爛漫の新素材

### 酒蔵「美酒爛漫」で生まれた秋田オリジナル乾燥米麴

- ・酒蔵の製麴技術で造った美酒爛漫の乾燥米麴
- ・「米どころ」秋田のオリジナル原料米「ぎんさん」※1を使用
- ・「発酵どころ」秋田県が開発したオリジナル種麴菌※2を使用
- ・水分含有量が少ないので長期保存が可能
- ・褐変性(チロシナーゼ活性)が従来麴より低い
- ・酵素力価(グルコアミラーゼ活性)が従来麴より高い

※1 秋田県と当社が共同開発した醸造米

※2 秋田県総合食品研究センターと株式会社秋田今野商店が共同研究開発した種麴菌CK33(特許第5803009号)



### 製品特徴

秋田県産米「ぎんさん」と秋田県オリジナル種麴菌を用いて、酒蔵の製麴技術で製造した乾燥麴。従来麴に比べ、褐変性(チロシナーゼ活性)が低く、酵素力価(グルコアミラーゼ活性)が高い製品です。また、水分含有量が少ないため、長期保存が可能となっております。

本製品は、秋田県総合食品研究センターが認定する麴品質基準に合格した秋田県内麴製造企業のみが販売できる秋田オリジナル麴「あめこうじ」※製品です。

※「あめこうじ」は登録商標(登録番号第5743067号)

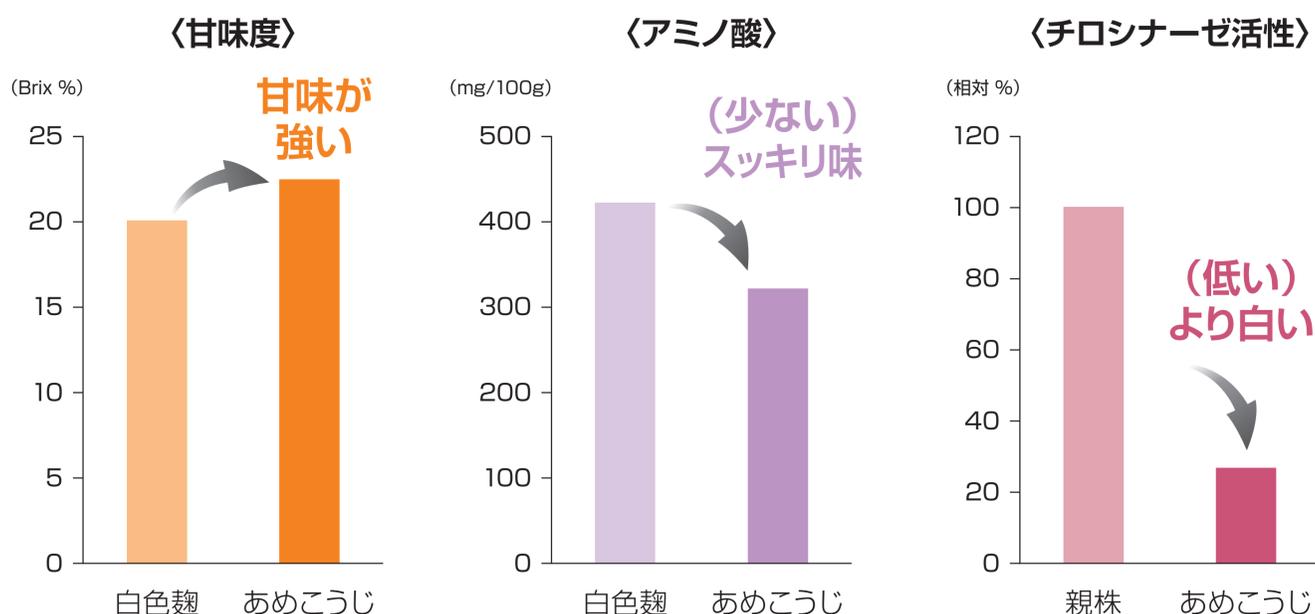


### ● 爛漫乾燥麴の栄養成分 (100g当たり)

成分分析	分析値※
エネルギー	369.0Kcal
水分	9.1g
たんぱく質	7.1g
脂質	1.3g
炭水化物	82.3g
ナトリウム	3.0mg
食塩相当量	0.01g

※ 一般財団法人日本食品検査調べ

### 秋田オリジナル麴で作った甘酒の特徴



※ 秋田県総合食品研究センター調べ

「美酒爛漫」醸造元  
秋田銘醸株式会社

〈お問い合わせ先〉  
〒012-0814 秋田県湯沢市大工町4番23号  
TEL 0183-73-3161 FAX 0183-72-3247  
E-mail ranman@ranman.co.jp  
http://www.ranman.co.jp