

# 乾燥米麴



## お客様にあった米麴をご提案

～ 米麴製造メーカーによる 製造受託も承ります。お気軽にご相談ください ～

### 乾燥米麴

- ・乾燥タイプで、流通や保管にも対応できます
- ・水で戻すことで、生の米麴と同様に使用できます
- ・FSSC22000取得の衛生管理された施設で作る  
安心・安全で最高品質の米麴を提供できます
- ・お客様にあった米麴をご提案できます、お気軽にご相談ください。

#### 【用途】

甘酒、味噌、清酒、水産加工、食品加工、漬物、醤油、料理酒、塩麴、調味料、食酢、パン、菓子、健康食品 など

### 製品一覧

商品名		調味	酒	甘酒	味噌	酢	パン
米麴アップ無塩	酵素力価のバランスが良く、醸造原料として幅広い用途にご利用いただけます。	○	○	○	○		
米こうじH	色づきが少なく、すっきりとした甘味を出したい製品作りに適しています。	○		○	○		
米こうじK	栗の様な香りと、甘味に特徴を持たせたい甘酒作りに適しています。	○		○			○
米こうじB	全体的に酵素力価が高く、主に醸造用途に適しています。	○	○	○		○	
米こうじS	種麴に、クエン酸生成能の高い麴菌を使用。酸味が強く、焼耐用に適しています。		○				
米こうじG	玄米を原料としており、タンパク質分解酵素を多く含みます。					○	
高酸度米麴	米こうじSと比べ約3倍のクエン酸を含みます。 ※受注生産となります。	○					

## 米麴の製造工程

### 製造工程

### 充填工程



#### 振動ふるい

大メッシュにてダマを、小メッシュにて微粉を除去することにより、麴を均質化します。

#### X線異物検出

原料米由来のガラス片や石、金属などの硬質異物を除去します。

#### 色彩選別

有色異物や、ハゼ落ちした麴を除去します。

#### 洗浄度チェック

洗浄度チェックによりラインの雑菌汚染、コンタミネーションを防止します。