

米麹用						
商品名	形状	力価	色	毛足	増殖	特徴
BF1号菌	粉状	高	黄緑	中長	緩やか	増殖は前緩型で菌糸が多く、胞子着生が遅く出麹は純白です。中性でのプロテアーゼが最も強く麹の香りが優れています。
BF2号菌	粉状	高	黄緑	中	やや速	酵素力価が全般に高い菌です。増殖はやや前急型です。
BF5号菌	粉状	やや高	黄緑	中短	速	増殖が速く酵素力価が全般に高い菌です。手入れし易いため機械製麹にも向いています。
BF6号菌	粉状	やや高	黄緑	中短	穏やか	麹が純白に仕上がりが褐変リスクが低い菌です。
米麹用特別品	粉状 粒状	高	黄緑	中長	緩やか	酵素力価は全般に高く、純白の麹が得られます。
M-242	粉状	並	黄緑	中長	並	中長毛で最白の麹が出来ます。褐変リスクは低いです。
別撰味噌用	粉状 粒状	高	黄緑	中短	やや速	糖化力、タンパク分解力が強い菌です。麹の香りも良好です。
別撰焼酎菌	粉状 粒状	高	黄緑	中短	やや速	特に糖化力が強い菌です。増殖はやや前急型となります。
W-20	粉状	並	白	中長	速	白色菌で増殖が速く麹が黄変しない製麹し易い菌です。褐変リスクは低く、塩麹や甘酒用にもおすすめします。
BF白20号	粉状	並	白	中長	やや速	W-20よりも酵素力価を高めた白色菌です。
BF白30号	粉状	やや高	白	中長	並	BF白20号よりも酵素力価を高めた白色菌です。
BF白	粉状	高	白	中長	緩やか	白色菌の中で最も酵素力価が高い菌です。褐変リスクがあります。
白もやし	粒状 粉碎	やや高	白	長	緩やか	長毛の白色菌ですので売麹に最適な麹ができます。
白菊（白味噌）	粉碎	高	白	中長	緩やか	白色菌主体の粉碎種麹です。

麦麹用						
商品名	形状	力価	色	毛足	増殖	特徴
麦味噌用	粉状 粒状	高	黄緑	中短	やや速	酵素力価が全般に高い菌です。増殖はやや前急型で製麹し易い菌です。
九州純白	粉状	並	白	中長	速	中長毛で最白の麹ができる白色菌です。増殖は前急型で製麹し易い菌です。
白菊（麦白用）	粉碎	高	白	中長	緩やか	白色菌主体の粉碎種麹です。

豆麹用						
商品名	形状	力価	色	毛足	増殖	特徴
BF3号菌	粉状	高	黄緑	中長	やや速	丸大豆に良く生育します。タンパク分解力が強く香気に優れています。
橋本菌	粉状	やや高	黄緑	長	緩やか	長毛菌でタンパク分解力が強い菌です。

*味噌用種麹は全て *Aspergillus oryzae* です。黄緑色と白色の2種類があります。

*味噌・塩麹・甘酒用の白色菌とは白色胞子の *A. oryzae* であり、褐色である本格焼酎用 *A. luchuensis* の白麹菌とは異なります。

塩麴・甘酒用：味噌用としてもお使い頂けます（全て粉状品）					
商品名	力価	色	毛足	増殖	特 徴
W-20	並	白	中長	速	白色菌で増殖が速く麴が黄変しない製麴し易い菌です。褐変リスクは低く、塩麴や甘酒用にもおすすめします。
甘雪2号	やや高	白	中	速	W-20より高力価ながら甘酒の着色 ^{※1} はほぼ見られません。中毛で扱いやすい白色菌です。
甘雪3号	やや高	白	中	速	甘雪2号よりも酵素力価を高めました。甘酒の着色リスクは低めです。

※1くすんだ様な暗褐色となること

○麴を保管後に仕込んだ場合には着色のリスクが高くなりますので、出麴後はなるべく早めの使用をお勧めします。

○甘酒は着色リスクを抑える為に、糖化初期から50℃以上を保つことが望ましいです。