



吟醸用（粒状品）：粉状品についてはお問合せ下さい

商品名	酵素力価	増殖	褐変リスク	特 徴
ダイヤモンド印 山田錦馴養	並	並	並	酒造好適米『山田錦』を原料として製造しており、吟醸麴に適合した種麴です。"オール山田錦の酒"と謳えます。
ひかみ吟醸用	並	速	低	増殖が速く吟醸麴の高温経過に耐えるため扱いやすい菌です。
吟醸用 ハイ・G	高G/ α	やや 緩やか	やや高	高グルコアミラーゼ・低 α アミラーゼ（高G/ α ）の製麴に適した種麴です。増殖がやや緩やかですので冷え込みにご注意下さい。
マイルドハイ・G	並	並	並	ハイ・Gよりもグルコアミラーゼ力価、褐変リスクを抑えました。
スーパーハイ・G	高G/ α	緩やか	高	ハイ・Gよりもさらにグルコアミラーゼ力価を高めました。

粒状品

商品名	酵素力価	増殖	褐変リスク	特 徴
酏立用	並	並	並	特に酵素力価に重点を置いた優良菌株を使用しています。
醪用	並	並	並	製麴が容易で香味に優れた当社の代表的菌株を使用しています。
かおり	低	並	低	カプロン酸エチルや酢酸イソアミルなどの香気成分の前駆体を多く作るため清酒の香りを高めます。
白峯	低	並	低	非褐変性でチロシナーゼをほとんど作らないため、黒粕となる可能性は低いです。増殖は中庸で、純白の麴に仕上がります。
ひかみ特撰醪用	並	速	低	増殖が速く力価は中庸のため扱いやすい菌です。
ひかみ醪用20号、30号	並	速	低	立ち上がりが早く、破精込みが良い菌です。 酵素力価は20号<30号となります。

粉状品

商品名	酵素力価	増殖	褐変リスク	特 徴
ヒグチ粉状菌	並	並	並	酵素力価は中庸でバランス良く、当社のスタンダード菌です。 機械製麴、床麴、箱麴と幅広くご使用頂けます。
強力糖化菌	高	並	高	糖化力が強く毛足の短い菌です。
エースヒグチ	やや高	並	やや高	酵素力価が高く、毛足の短い菌です。機械製麴にも向いています。
かおり	低	並	低	粒状と同等
白峯	低	並	低	粒状と同等
液化仕込用	高	緩やか	高	液化仕込み用にグルコアミラーゼ生成が特に高い菌です。
ひかみ粉状20号、30号	並	速	並	立ち上がりが早く、破精込みが良い菌です。 酵素力価は20号<30号となります。
ひかみ特選粉状A	やや高	速	やや高	酵素力価が高く、破精込みと香りが特に良い菌です。 増殖が速く、高温経過にも耐えるため高級酒にも向いています。
DF5	低	緩やか	低	非褐変性でデフェリフェリクリシンをほとんど生産しません。
DF27	高	並	高	鉄と反応し清酒の着色原因となるデフェリフェリクリシン非生産菌です。褐変リスクがあります。
味醂用	並	並	並	褐変リスクが低い菌です。味醂粕をご使用になられる場合に。
味醂専用菌	高	並	やや高	アミノ酸生成が多く、アミノカルボニル反応が良く出ます。 味醂らしい色が出る菌です。

※酒造用種麴は全て *Aspergillus oryzae* です。