

商品名	菌種	プロテアーゼ力価	毛足	増殖	特 徴
スリーダイヤ	<i>A. oryzae</i>	高	短	速	造り易い3日麴用のオリゼ菌の代表的な種麴です。短毛で麴は締まり難く、プロテアーゼ力価は高く、使いやすい種麴です。
マイルド・S	<i>A. oryzae</i>	高	中短	並	発熱を抑えきれず焼け気味になる場合に。増殖がやや穏やかで酵素力価はスリーダイヤとほぼ同等の菌です。堆積層が厚い場合や夏場で品温制御が困難な場合に最適の菌です。
ダイヤモンドC	<i>A. oryzae</i>	並	中短	並	グルタミナーゼ力価が特に強い菌で、溜まり用や金山寺用としても好評を得ています。スリーダイヤよりやや製麴経過が遅いため4日麴用としても使えます。
宝菌	<i>A. oryzae</i>	高	短	やや速	酵素力価は高く、濃口醤油、溜まり用としてご好評頂いています。製麴経過はやや速く、スリーダイヤより孢子形成量は多い菌です。
ソーヤNo.9	<i>A. sojae</i>	最高	中短	並	プロテアーゼ力価が当社醤油用種麴の中で最も高いです。ソーヤ菌の特性である、①製麴中の糖の消費量が少なく出賃が多い、②オリが少ない、③压榨が容易で垂れ歩合が良い、④生揚げの色が淡いなどの優れた特徴を有します。窒素利用率の向上には最適です。
ソーヤNo.12	<i>A. sojae</i>	並	短	速	ソーヤの特性を最もはっきりと示す菌です。ソーヤ独特の香りが欲しい場合や生揚げの色を淡くしたい場合には最適です。
ハイ・ソーヤ	混合	高	中短	並	ソーヤ菌主体でオリゼとの複菌です。窒素利用率が高く、グルタミン酸生成量の多い生揚げが得られます。ソーヤ菌の特性を備えつつソーヤの香りが少ない出麴となります。
うすむらさき	<i>A. oryzae</i>	並	中長	並	淡口専用菌です。試験仕込みで生揚げの色が付きにくい菌を選択しました。
白しょうゆ用	<i>A. oryzae</i>	並	中	並	麦主体の麴原料に増殖し易い菌株を選んでいますが、プロテアーゼは中庸でアミラーゼの強い菌です。

※醤油用種麴は *Aspergillus oryzae* と *A. sojae* の2種類があります。