

より、
あめぐ。
(あまく)

秋田オリジナル麴



高質な田舎
AKITAVISION

より甘く、白くを実現しました。

秋田オリジナル麴「あめこうじ」の開発と特長



「あめこうじ」の開発

秋田県は麴文化県と言ってよいほど麴を利用した多数の伝統的発酵食品があります。

この秋田の麴文化をさらに全国に広めることができるように、

秋田県総合食品研究センターでは、

独自の方法を用いて平成22年から4年間、麴菌開発に取り組みました。

その結果、甘味が強く、すっきりとした味わいを特長とする

新しいタイプの麴菌を開発することができました。

秋田県ではこの麴に「あめこうじ」という愛称を付け、

ロゴマークも制定し、麴の活用と新商品開発の支援を行っています。



あめこうじは登録商標です。
登録番号第5743067号



甘麴鶏の照り焼き



塩麴トマトのクロスティーニ

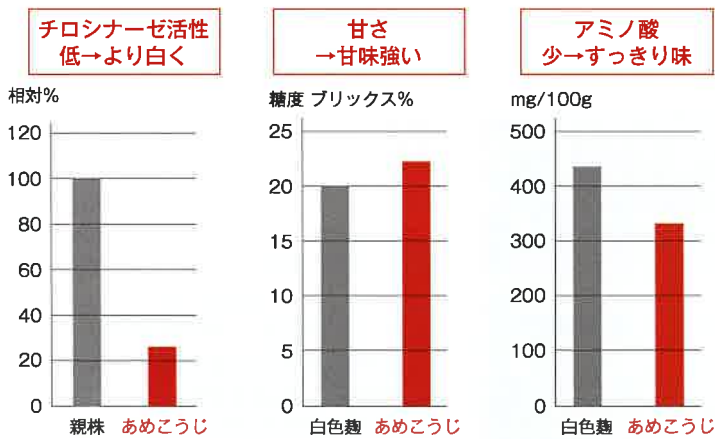


甘麴と小豆の焼き菓子

「あめこうじ」の特長

1. 「あめこうじ」のもととなった親株は吟醸酒用麹菌です。そこから生まれた「あめこうじ」は褐変性(チロシナーゼ活性)が従来の麹より低くなっています。
2. 「あめこうじ」で甘酒を作った場合、従来の白色系麹の甘酒と比較すると、甘味が強く(糖度を示すBrix%が15~20%高い)、すっきりした味(アミノ酸量が20~30%低い)という結果でした。
3. また、官能試験でも「あめこうじ」による甘酒は、「甘味は強い」、「すっきりとした味わい」との評価が得られたことから、漬物など麹が昔から使用されている加工食品に留まらず、甘味素材としてお菓子などにも応用できる優れた麹であることがわかりました。

秋田オリジナル麹「あめこうじ」甘酒の特長



◆「あめこうじ」ご利用上の留意点

1. 「あめこうじ」の製造販売は、秋田県総合食品研究センターが制定した麹の品質基準に合格した秋田県内麹製造企業だけがを行っています。
2. 「あめこうじ」はH27年、種麹メーカーである秋田今野商店(TEL:0187-75-1250)と共同で菌株特許を取得しています(特許第5803009号)。詳細については、秋田県総合食品研究センター(TEL:018-888-2000)にお問い合わせください。

目次

製麹・甘酒	04
気になるあまざけ	
あめこうじの甘麹	
あめこうじ100%甘酒(ボトル)	
あめこうじ100%甘酒(パック)	
あめこうじ塩糀	
あめこうじ甘酒	
あめこうじ	
あかいあまざけ	
どぶろく	07
どぶろく寒風山	
どぶろく「鳥海恵」	
どぶろく	
惣菜	08
神の魚物語り	
炙りハタハタ麹漬	
ハタハタ豆板醤米糀仕立て	
ハタハタ寿し	
つけるんです	
ハタハタ一匹寿司	
スイーツ	10
西明寺栗あめこうじ栗ロール	
西明寺栗あめこうじ大福	
白神乳酸菌入り米糀ヨーグルト	
栗駒高原搾り塩糀アイス	
木苺モルツ	
美容	12
秋田美人のうるおいマスク	

〈お問い合わせ〉

秋田県 観光文化スポーツ部 秋田うまいもの販売課

〒010-8572 秋田市山王3丁目1-1 秋田県庁第2庁舎6階

Tel.018-860-2259 Fax.018-860-3878