

きょうかい酵母®

清 酒 用

《ミニパウチ酵母》

泡あり酵母

- 6号 発酵力が強く、香りはやや低くまろやか、淡麗な酒質に最適
7号 華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す
9号 短期もろみで華やかな香りと吟醸香が高い
10号 低温長期もろみで酸が少なく吟醸香が高い
11号 もろみが長期になっても切れが良く、アミノ酸が少ない
14号 (金沢酵母) 酸少なく低温中期型もろみの経過をとり特定名称清酒に適す

泡なし酵母

- 601号 } 1. 性質はそれぞれ6号、7号、9号、10号、11号、14号酵母と同じである
701号 } 2. 高泡とならず、同容量のタンクで20～30%ほど増産が可能 泡笠、泡消器不要
901号 } 3. もろみ日数が短縮できる
1001号 } 4. 作業が楽である
1101号 }
1401号 }
1501号 低温長期型もろみ経過をとり、酸が少なく、吟醸香の高い特定名称清酒に適す
KT 901号 901号より酸が多く、お燗用、味に幅を持たせた酒質を望む場合に適す

清酒用ミニパウチ酵母価格 (税込)

(泡あり)	5個セット	10個セット	20個セット	(泡なし)	10個セット	20個セット
6・7・9・10号	9,180円	18,360円	36,720円	601・701・901 1001号	21,600円	43,200円
11号	15,120円	30,240円	60,480円	1101号	30,240円	60,480円
14号	11,880円	23,760円	47,520円	1401・1501号	29,160円	58,320円
同一製造場が1回にミニパウチ酵母を100個以上御注文の場合は5%引きの価格となります。非会員は2割増となります。				KT 901号	22,680円	45,360円
荷送料 (税込)	10個まで1,089円、30個まで1,485円、30個を超える場合は60個まで5個増す毎に77円加算。 65個は2,079円、65個を超える場合は100個まで5個増す毎に77円加算。(全て税込)					

- ご希望発送日 (ご希望到着日の1～2日前) の3週間前まで (12月1日～1月31日は受注が集中するため1か月前まで) にご注文ください。
- 発送希望日2週間前以降のキャンセルはできませんのでご注意ください。
- 泡なし酵母はご希望によりスラント (斜面培養) でも供給いたします。(別途契約が必要となります。)

きょうかい酵母® 清酒用乾燥酵母701号・901号

- 乾燥酵母を使用しますと酒母工程が不要となり、従来の酒母による仕込みに比べ約2週間の製造期間が短縮でき、大幅な省力化、コストダウンができます。
- 乾燥酵母は長期間保存ができますので、常時保存されますと緊急の場合大変便利です。
- 乾燥酵母は泡なし酵母ですので、既存のタンクのままで20～30%増産が可能です。
- 酒質はミニパウチ酵母の701・901号と同じです。

乾燥酵母価格 (701・901号とも) 賛助会員 22,464円 (税込)
1kg当たり 正 会 員 27,000円 (税込)
非 会 員 32,400円 (税込)

荷送料

1kg : 1,155円、2kg : 1,375円、3kg : 1,650円、
4kg : 1,870円、5kg : 2,090円、6kg : 2,200円、
以降は1kg増す毎に110円を加算。(全て税込)

お申込み方法

きょうかい酵母WEB注文、または酵母注文書に必要事項を記入し、FAXにてお申込みください。

★土、日、祝日は、お休みさせていただきます。

公益財団法人 日本醸造協会

〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30

TEL 03-3910-3853

FAX 03-3910-3748

《別途契約が必要な酵母》

(令和8年9月より)

きょうかい酵母® 清酒用スラント酵母価格 (税込価格)

601・701・901・1001号	43,200円
1101号	60,480円
1401号	58,320円
1501号	60,480円
KT 901号	45,360円

* 荷送料：2本まで1,089円、3本以上は1,485円。(全て税込) ※契約についてはお問い合わせ下さい。◆非会員は2割増しとなります。

菌 株 名		酒 造 特 性	用 途	契約酵母価格	
				(正会員)	(賛助会員)
高エステル生成酵母 (泡なし)	【新発売】 HF-1	1. 1801号から育種 2. 1801号よりも日本酒度の切れ、アルコール生成能が良い 3. カブロン酸エチルが1801号よりも穏やか 4. 酸度、アミノ酸度は1801号と同程度	純米酒用 吟醸酒用 ブレンド用	84,240円 (税込)	72,360円 (税込)
	1801号	1. 酢酸イソアミル及びカブロン酸エチル高生産性(1601号の40~50%増) 2. イソアミルアルコール(ムレ香成分の前駆物質)が各種きょうかい酵母中で最少 3. 発酵力強い(7、9、701、901号並) 4. 酸度が低い(1601号並)	まろやかな味わいと華やかな香りが特徴の吟醸酒用 純米酒用 吟醸酒用 ブレンド用	84,240円 (税込)	72,360円 (税込)
	1601号	1. 酸度が低い(1801号並) 2. カブロン酸エチル高生産性(7号の3~4倍)	純米酒用 吟醸酒用 ブレンド用	72,360円 (税込)	60,480円 (税込)
	1701号	1. 酢酸イソアミル及びカブロン酸エチル高生産性(7号の2~3倍) 2. 発酵力強い 3. 酸度は7号並	純米酒用 吟醸酒用 ブレンド用 低濃度酒用	72,360円 (税込)	60,480円 (税込)
リンゴ酸高生産性酵母 (泡なし)	No. 28	1. 酸度が高い(7号より1.0~2.0多い) 2. リンゴ酸量が全有機酸の80%前後占める 3. コハク酸が少ない(7号の2/3) 4. 香気生成は7号と同じ	多酸酒用、ブレンド用、貴醸酒用、長期熟成酒用、低濃度酒用	72,360円 (税込)	60,480円 (税込)
	No. 77	1. 酸度が高い(7号より1.0~1.5多い) 2. リンゴ酸量が全有機酸の60~70%前後占める 3. コハク酸が少ない(7号の1/2) 4. カブロン酸エチル高生産性(7号の2~3倍)	芳香の高い多酸酒用、ブレンド用、貴醸酒用、長期熟成酒用、低濃度酒用	72,360円 (税込)	60,480円 (税込)
尿素低生産性酵母 (小仕込試験により製成酒の尿素が1mg/L(1ppm)未満であることを確認済みです。)	KArg 701・901・1001号 (泡なし)	尿素低生産性の701・901・1001号酵母	尿素が少ない清酒の醸造用	36,720円 (税込)	30,240円 (税込)
	KArg 1401号 (泡なし)	尿素低生産性の1401号酵母		48,600円 (税込)	42,120円 (税込)
尿素低生産性高エステル生成酵母 (泡なし) (小仕込試験により製成酒の尿素が1mg/L(1ppm)未満であることを確認済みです。)	KArg 1901号	1. 1801号から育種した尿素低生産性酵母 2. カブロン酸エチルが1801号よりも穏やか(1801号の70~80%) 3. 酢酸イソアミルが1801号よりも高生成(1801号の1.3~1.7倍) 4. 酸度が1801号よりも高い(1801号よりも0.1~0.2mℓ)	純米酒用 吟醸酒用 ブレンド用清酒 尿素が少ない華やかな香りが特徴の吟醸酒用	72,360円 (税込)	60,480円 (税込)
清酒用赤色酵母 (桃色濁り酒用)		1. 清酒酵母のアデニン要求性酵母株 2. もろみで赤色々素を生産する	低濃度、甘口ソフトタイプの桃色濁り酒用	16,200円 (税込)	12,960円 (税込)
老香前駆体低生産性酵母 (泡なし)	mde-D1	701号から育種された酵母で、老香成分であるDMTSの生成が少ない	輸出用 長期貯蔵酒用	72,360円 (税込)	60,480円 (税込)
吟醸酒用老香前駆体低生産性酵母 (泡なし)	Ka8	701号から育種された酵母で、老香成分であるDMTSの生成が少なくカブロン酸エチル高生産性	吟醸酒用 輸出用 長期貯蔵酒用	84,240円 (税込)	72,360円 (税込)

◆数値は精米歩合60%で15℃発酵の場合での比較値

◆非会員は正会員価格の2割増しとなります。

公益財団法人 日本醸造協会 〒114-0023 東京都北区滝野川 2-6-30 TEL 03-3910-3853 FAX 03-3910-3748

★土、日、祝日は、お休みさせていただきます。