

【米麴の酵素力価】 U/g-dry麴（所定法換算）

α -アミラーゼ	グルコアミラーゼ	酸性プロテアーゼ	酸性カルボキシペプチターゼ
1,363	244	2,783	6,107

【製成酒の一般分析】

日本酒度	アルコール分（%）	エキス分	酸度	アミノ酸度
5.4	18.4	5.0	2.5	1.7

【製成酒の香気成分】 mg/L

酢酸エチル	酢酸イソアミル	イソアミルアルコール	カプロン酸エチル
60	1.5	136	0.3

【製成酒のミネラル】 mg/L

カリウム	カルシウム	マグネシウム	ナトリウム	リン
22.9	25.3	1.3	5.9	59.3

【参考：文献値】（奥田ら：醸協,100, 189-198,(2005)）

カリウム	カルシウム	マグネシウム	ナトリウム	リン
48.9	10.5	0.3	10.8	122.1

【製成酒の官能評価】 15名、5点法

	1の数	2の数	3の数	4の数	5の数	平均	コメント
総合評価	1	7	6	1	0	2.5	酸味しっかり、適度なふくらみ、濃い味わいと香りのバランスが良い、など
古米臭	13	2	0	0	0	1.1	

※清酒の古米酒臭として報告されているジメチルスルフィドの指摘はありませんでした。

(注) 「総合評価」 1：良 5：悪い 「古米臭」 1：感じない 5：強く感じる