

麴づくり百二十年 伝統の技術が「飴づくり」に生かされています。
 まろやかな味 アミノ酸たっぷり

塩麴あめ



内容量: 100g / 袋
 ロット: 20袋 / ケース
 販売価格: 300円 / 袋

米糀をピューレ化
 遠赤外線乾燥
 米糀とトウモロコシ
 で作った水飴との
 コラボレーション

アミノ酸の中で
 グルタミン酸
 ロイシン
 アスパラギン酸
 が多いのが嬉しい

老若男女
 お口直しに
 疲れた時に
 ちょっと一息に
 お出かけ前に

原料に使用している米麴のアミノ酸試験データ

<アミノ酸>		含 量	組成比
アスパラギン酸	m / 100g	63.8	8.60%
スレオニン	m / 100g	34.9	4.70%
セリン	m / 100g	48.7	6.60%
グルタミン酸	m / 100g	96	13.00%
プロリン	m / 100g	33.2	4.50%
グリシン	m / 100g	33.1	4.50%
アラニン	m / 100g	67.1	9.10%
バリン	m / 100g	50.1	6.80%
システイン	m / 100g	0	0.00%
メテオニン	m / 100g	16.7	2.30%
イソロイシン	m / 100g	36.6	4.90%
ロイシン	m / 100g	64.4	8.70%
チロシン	m / 100g	47.6	6.40%
フェニルアラニン	m / 100g	39.4	5.30%
γ - アミノ酪酸	m / 100g	24.1	3.30%
ヒスチジン	m / 100g	13	1.70%
リジン	m / 100g	36.5	4.80%
トリプトファン	m / 100g	8.3	1.10%
アルギニン	m / 100g	27.8	3.70%
合 計	m / 100g	741.3	100%