



# 醤油専用活性炭

| 品名     | 用途   | 特徴                 | 脱色効果 | 摘要                                                           |
|--------|------|--------------------|------|--------------------------------------------------------------|
| 亀印一号   | 醤油用  | 悪臭吸着<br>味の調整       | 無    | 仕上用 { 離味(甘味、塩味、酸味<br>水分の不順の味)を触<br>媒作用の力に依り熟成<br>を促進せしめ順味とする |
| 亀印三号   | 醤油用  | 味の調整<br>(香気は取りません) | 無    | 仕上用                                                          |
| 亀印100番 | アミノ酸 | 悪臭吸着               | 無    | 脱臭精製用                                                        |
| 亀印200番 | 淡口醤油 | 悪臭吸着               | 脱色   | 脱色専用                                                         |

## 亀印活性炭の特色

普通市販の活性炭は脱色を目的としたものでありますが、亀印活性炭の製法は特殊な水蒸気賦活法により、圧力と温度と時間の三つのファクターを調整して造られた使用目的に合致した特殊な活性炭です。それ故、**亀印活性炭は200番の特殊の物を除きました以外は醤油の色を脱色する事無く、触媒的性質を特に強めたものでありまして悪臭を吸着し味の調整を行ない短時間で熟成味をつけ完全な順味とするものであります。**

## 使用法

| 製品区分   | 基準使用量<br>1,000 ℓ当 | 用 法                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 亀印一号   | 300g              | 火入後、清澄桶に移し同時に琥珀酸溶液にて活性炭を泥状に溶かしたものを添加して良く攪拌後オリ引きして下さい。温度がさがると同時に清澄します。                                                                                                                                                                                               |
| 亀印三号   | 100g              |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 亀印100番 | 600g              | A、アミノ酸に基準量の活性炭を琥珀酸0,2%溶液にて泥状となしたる物を添加し良く攪拌して一昼夜放置後、濾過して下さい。<br>B、岡割、諸味仕込、麴仕入、粕仕込、その他の仕込に於きましてボーメ16°～ボーメ19°の塩水を御使用ならば、先ず以ってアミノ酸を塩水で希釈したものへ亀印100番を琥珀酸の0,2%溶液で泥状に溶き、それを入れて10時間以上放置後、そのまま仕込にお使いなれば塩水で希釈しないものより効果が一層有ります。<br>尚、この場合塩水の代わりに番水を御使用ならば番臭も除きますから非常に効果的であります。 |
| 亀印200番 | 2,500～6,000g      | 亀印200番の効果的使用法欄参照                                                                                                                                                                                                                                                    |

\*オリ引き濾過に際しては濾過機を御使用になれば一層能率的であります。

## 簡単な試験方法

醤油100ccに亀印一号の場合は0,03g、亀印三号の場合は0,01gを投入攪拌後、10時間以上放置の後に、新しくよく乾燥した濾過紙で濾過して調味して下さい。

# 醤油と活性炭

## 活性炭の沈降速進について

- 1、PHをほんの少し下げる事により、沈降が容易となると云う事が解明されました。
- 2、PHを下げる酸として、何を使用するかに関しまして有機酸、無機酸の数十種に就きその濃度と使用法を研究しました結果、琥珀酸が最適なることが掴めました。

## 琥珀酸の使用法

琥珀酸の使用法としましては、先ず温水にて琥珀酸の0,2%溶液を作ります。次に活性炭をこの0,2%溶液で泥状に溶き醤油、又はアミノ酸に添加してよく攪拌し滓引きする。

おおむね二昼夜もすれば完全に沈降致します。それ故、滓引きの時間も非常に短縮されますので滓引剤のご使用も軽減される事と思います。

## 使用例

|        | 醤油量 | 炭素量          | 水量     | 琥珀酸    |
|--------|-----|--------------|--------|--------|
| 亀印一号   | 1KL | 300g         | 1.1L   | 2,2g   |
| 亀印三号   | 1KL | 100g         | 0.4L   | 0,8g   |
| 亀印100番 | 1KL | 600g         | 2,2L   | 4,4g   |
| 亀印200番 | 1KL | 2,500~6,000g | 11~22L | 22~44g |

\* 御注意 琥珀酸は必ず温水にて溶き容器は木製手桶・ホーロー鉄器又は耐熱プラスチック容器を用いて下さい。金属を腐蝕する性質がありますから御注意下さい。

淡口醤油用

# 亀印200番の効果的使用法

- 1、亀印200番の基準量を琥珀酸の0,2%溶液を以って泥状に溶かし置きします。
- 2、醤油の常温中にこの泥状の炭素を投入して良く攪拌して暫時加熱し、  
所要の温度70°C~80°Cに温めて下さい。
- 3、目的通り脱色できない醤油は一旦温度を70~80度に温めて、  
そのとき炭素を投入してください。

## 亀印炭素使用後の特効の説明

### 亀印一号の使用後の効果

アミノ酸を混和した醤油は吸物用の熱湯または煮え上った煮物の中へ  
添加しますと、プンとアミノ酸臭が鼻をツキましてイヤな感じがします。

**悪臭除去** 亀印一号にて処理をしたものは悪臭が吸着されておりますから、  
天然醤油本来の香気が強くあらわれまして天然醤油本来の香気  
が強くあらわれまして喜ばれます。

**味の調整** 従来醤油の配合製造に於きましては、必要な色々の調味料を投  
入攪拌して火入れ、オリ下げという順序になっておりますため、それ  
が完全に熟成する時間が与えられていないかと遺憾ながら、糖分・  
塩分・水分といったように市販されている場合が非常に多いように  
伺われます。  
一台欠点を除くには亀印一号を使用すればよいのです。

**色 沢** 亀印一号の炭素は醤油の色素を吸着しませんので色度に変化はあ  
りませんが、色沢は鮮麗となりテリのよいすっきりした製品になり  
ます。

### 亀 印 三 号

**特 徴** この炭素は色も香りも取りません。触媒的作用により順味を  
促進させ、適当な熟成味を完成した優良醤油を造ります。

**エリートの使用法は、亀200番の使用法に準ずる。**