

# 「風味をやさしく守る垂壺」に反響

## キクブランドウー

では入口を下部にセッティングし、さらに特殊な技術を採用したことで空気が入らない構造を実現した。

「風味をやさしく守る垂壺」が注目されている。

### 代表取締役社長 菊田 壮泰 氏

「風味をやさしく守る垂壺」(以下、垂壺は、圧搾機から流れてくるお酒の酸化を防ぎ、溶存酸素量を抑え搾りたての風味や香りをできる限り守れるようにした機器だ。従来の垂壺は上から搾ったお酒を投入するなどして空気が混ざり合っていたが、同機器

を受け止めたお酒は「優しく送れるサニタリーポンプ」でタンクに送り、洗浄性の高い「サニハウ」でオリを取り除けば味わいを、パチッと決められる。最後の火入れには思い通りの火入れを実現するパッチ式自動瓶燗・急冷装置「ヒートリッド」を使っていた。一連の提案だ。

——反響が大きい。

現時点で、30歳での導入が決まっている。一気に導入が決まった点では、当社において過去最大のヒット商品と言える。昨年は6歳でスタートし、「すぐ良かった」と口コミで広がってくれた。その間、垂壺のアップデートを重ねた開発に協力してくれた6歳の垂壺は、この夏に最新の仕様に更新した。

## “垂壺のお酒”を届ける機器提案

「国際発酵・醸造食品展」では、思ってもみなかった大手メーカーにも興味をもってもらった。大手メーカーの引き合いが増えている。今年中に1、2件実績を出せそうだ。より大型の圧搾機で使えるようにしてほしい」などの声をいただき、次の製品づくりに生かしている。

この提案が広まれば、よりフレッシュな味わいのお酒が増え、若い人や女性なども入りやすくなると思う。今年、来年で日本酒業界にとっても楽しみなことが起こってきそうだ。きっかけの一つとなって、改めて日本酒ブームが起こればと期待している。

30歳のお酒を見て、導入したいというお客様が今後増えると思う。搾った後のお酒の管理がガラッと変わる可能性があり、日本酒業界にとっても新たな一歩になるのではないかと。——若い人や女性が入りやすいお酒とは。私が今目指している味わいは垂壺の中のお酒、

壺の中のお酒だ。日本酒にはさまざまなジャンルがある。その中で、日本酒に入りやすく、日本酒のハードルを下げるフレッシュなお酒を狙っている。日本酒のフレッシュ感、ビシビシ感、ジュシーさ、そういった味わいや香りを、今まで以上に実現できると思う。

——大手、吟醸蔵などが求めていることの違いは。大手は瓶詰の前にタンクでお酒を保管しているが、そこで酸化が始まっていると保管中の劣化が早くなる。大手から求められているのは、タンク貯蔵中の劣化を少なくすることだ。

勢いのある若手の吟醸蔵などからは、瓶詰されたときによりフレッシュな状態でお客様に届けることを求められている。蔵元はこれまでも垂壺の味を世の中に出したいと、あらゆる取り組みをしてきた。業界で8、9割導入されている自動圧搾機と、当社の一連の機器類を連携させることで、大量につくられるお酒でチ

ヤレンジできるようにした。日本酒業界での搾った後のお酒の管理に関して、ほとんどすべてに適用できると思っている。

——設備投資額について。価格設定は、自社ブランド製品の中では比較的高めだが、ほとんどのお酒は圧搾機を通りかわれる機器にも通ることを踏まえると、かなりのハイパフォーマンスと言える。

お酒を搾った後に、たとえば10項目ほどお酒を動かす動作があつて、その項目すべてが優しく管理できなければ、酸化してしまうお客様のもとに届いてしまう可能性がある。搾った後の管理のスタートが垂壺で、ゴールがヒートリッドという商品設計になっている。ヒートリッドに限らず、火入れ方法、冷却方法にしろ、当社には他にも選んでもらえる機器があり、酒質向上に貢献できる。これらのお酒の付加価値づくりに貢献する機器類への引き合いが強い。今回の提案が、市場を盛り上げる起爆剤になれば。

# 食品産業

しんぶん

2023年10月9日  
食品産業新聞に  
取材記事が  
掲載されました。

## Interview

キクブランドウー（広島市安佐北区）は、日本酒を中心とする醸造業界に特化した機器・設備、消耗品を手掛けている。自社ブランドのKPDシリーズから、「風味をやさしく守る垂壺」を中心に、お酒を「搾った後」の劣化を防ぐ機器の提案が注目されている。口コミでの導入に加えて、「国際発酵・醸造食品産業展」（8月開催）での提案以降は、大手メーカーからの引き合いが増えている。「私が今目指している味わいは垂壺の中のお酒」、「市場を盛り上げる起爆剤になれば」と菊田壮泰氏。画期的な取り組みについて聞いた。

お酒を搾った後の劣化を防ぐ一連の機器

