

2023年11月23日

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。
お酒の付加価値づくりに貢献
～「風味をやさしく守る垂壺」に反響～



菊田 壮泰 社長

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。従来の垂壺は上から搾ったお酒を投入する

などして空気とお酒が混ざり合っていたが、同機器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。受け止めたお酒は

キクブランドウ（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シリーズでは、「優しく送れる」などタイプごとにキャラクターの顔を本体に描いた「サニタリーポンプ」シリーズ、洗濯機で洗える「うすくい疑似米布」、蒸気を掘り出すスコップに金色のメッキを施した贈答用にも使える「金のスコップ」、パッチ式自動瓶燻・急冷システム「ヒートリード」などを生み出してきた。最近では、「風味をやさしく守る垂壺」（以下、垂壺）を中心に、お酒を「搾った後」の劣化を防ぐ機器を提案し、注目を集めている。日本酒への愛にあふれた菊田壮泰社長。従業員と一丸となって開発するユニークな製品やアイデアで、日本酒の付加価値づくりに貢献する。

キクブランドウ



お酒の付加価値づくりに貢献
「風味をやさしく守る垂壺」に反響

「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「サニハウト」でオリを取り除けば味わいをパッチと決められる。最後の火入れには思い通りの火入れを実現する

「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「サニハウト」でオリを取り除けば味わいをパッチと決められる。最後の火入れには思い通りの火入れを実現する

「搾った後の管理のスタートが垂壺で、ゴールがヒートリード」という商品設計になっている。火入れ方法、冷却方法にしろ、他にも選んでもらえる機器

「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てうだ。今回の提案が、市場を盛り上げる起爆剤になれば」と心躍らせる。

同社はまた、酒蔵の若い従業員（研修生）を夏の間預かる新しい働き方「醸半D.O.」などユニークな取り組みも実施している。これからも日本酒業界に新しい風を巻き起こしてつうだ。（朝永）

トしてきた。口コミで評判が広まり、既に30歳で導入された。「新酒の搾りが始まっており、垂壺で受け止めたお酒が世に出ていくのが楽しみ」と笑顔を見せる。
大手メーカーの引き合いも増えており、「タンク貯蔵中の劣化を少なくすること」が求められるという。