

2023年8月31日

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。

～搾った後の劣化防ぐ～

“ヒートリード”でさらなる品質向上を

## 「搾った後」の劣化防ぐ “ヒートリード”でさらなる品質向上を

### キクブランドウー

キクブランドウーは「風を限り守れるようにした機味をやさしく守る垂壺」器。従来の垂壺は上から搾を中心に、お酒を「搾った後」の劣化を防ぐ機器類を提案した。

「風味をやさしく守る垂壺」II写真II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、さらには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。「これまで

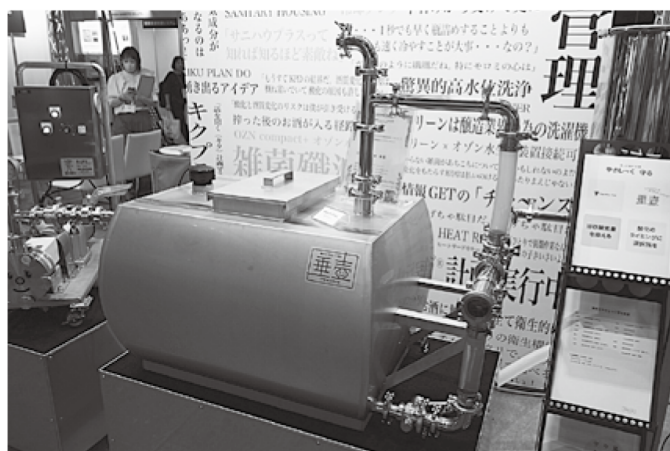
の機器では下から入れても

空気も逃げたり、投入直前に空気を逃がしたとしても混ざり合っていた。また、窒素置換で溶存酸素濃度を低下させる方法もあるにはあったが、同時に香りの成分も逃げて行ってしまいう可能性があった」と同社の菊田壮泰社長は課題を挙げ、その課題を解決する機器として同商品を紹介した。

すでに採用されているメーカーからは「フルティ

「な香りなど、輪郭がよりびていく感じがする」と高はつきりと感じやすくなっく評価されている。

「受け止めたお酒は、優しい」開栓から酸化が始まるので、味わいが開栓後に伸びる。最後の火入れには思い入れの火入れを実現するパツチ式自動瓶燗・急冷装置“ヒートリード”を使っていただければ、さらなる品質向上につながる」と胸を張る。



を取り除けば味わいをバチっと決められる。最後の火入れには思い入れの火入れを実現するパツチ式自動瓶燗・急冷装置“ヒートリード”を使っていただければ、さらなる品質向上につながる」と胸を張る。