食品産業しんぶん
2024年8月29日（木）

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。

～「搾ったあと」の品質に焦点～

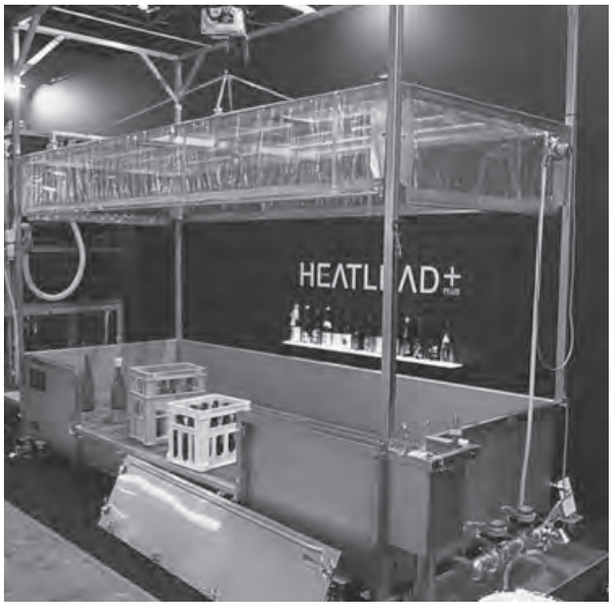
風味守る垂壺、ヒートリード＋

「搾ったあと」の品質に焦点

風味守る垂壺、ヒートリード＋など

キクプランドゥー

キクプランドゥーは上槽直後に日本酒を受ける「風味をやさし～く守る垂壺」や、中空糸フィルターを使用したろ過器「サニハウ＋」、自動火入れ器「ヒートリード＋」＝写真＝など「搾ったあと」の品質向上に焦点を当てた提案を実施した。

「風味をやさし～く守る垂壺」は、空気とお酒の混ざり合いを最小限にすることで、酸化を防ぎ、香気成分をより多く残すことができる「垂壺」で、同社の営業担当者によると、「液面の上からお酒を投入すれば当然空気に触れることとなるが、液面より下から入れても空気には触れてしまっていた。ほかにも窒素置換で空気に触れさせない酒蔵もあるが、そうすることでお酒の味わいも変わってしまう。当社の〝垂壺〟は実用新案も取得した特殊な構造を採用しており、搾ったお酒を圧搾機から押し出される空気だけを効率よく逃し、さらに液面から低い位置から投入することで徹底的に空気に触れさせにくい構造を実現した」とのこと。

その後の工程も「やさしく送れるサニタリーポンプ」や「サニハウ＋」を使用することでデリケートな味わいを守り、最後に「ヒートリード＋」で瓶燗火入れを行うことで狙った通りの酒質が実現できると紹介した。「〝ヒートリード＋〟は、20通りの瓶燗方法を設定できるほか、自動で記録された温度や時間の結果を次回以降の瓶燗時に参照することで、誰にでも〝あの時の瓶燗〟が再現できる。また、より香りを残すために打栓してから火入れをしたい蔵も多く、〝ヒートリード＋〟なら新瓶と耐熱キャップを使用し、容量を注意してもらえれば破瓶もなく安全に瓶燗火入れができる」と説明した。また、昨今の燃料費高騰に対応し、沸かした湯を使い回すことができるタンクも合わせて提案したほか、同機器での火入れに対応した720㎖瓶12本入りのプラスチック製ケースもお披露目した。