

2024年9月19日(木)  
食品産業新聞に取材記事が  
掲載されました。

～フレッシュでおいしい  
日本酒を身近に～

搾った後のお酒の管理に注力



代表取締役社長  
**菊田 壮泰氏**

Interview

フレッシュでおいしい日本酒を身近に

キクブランド（広島市）案に注力し、日本酒の酒質向上は、日本酒を中心とする醸造業に貢献している。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、日本酒の酒質向上に貢献するラインアップをそろえている。中でも、KPDで最大のヒットとなったのが、「風味をやさしく守る垂壺（以下、垂壺）だ。昨年8月に発売し、1年で40歳にまで採用が拡大した。垂壺を中心に、「搾った後のお酒の管理」の提

◆「国際発酵・醸造食品産業展」（8月開催）では、昨年



「ヒートリード+」

「搾った後のお酒の管理」は、上槽直後に日本酒を受ける「風味を守り、最後に「ヒートリード味をやさしく守る垂壺」や「土」で瓶燗火入れを行うことで

搾った後のお酒の管理に注力

狙った通りの酒質が実現できる提案で、来場者に注目していた。当社ブースを過去最大規模で展開し、当社の技術を集結させた「ヒートリード+」の実機も展示した。ヒートリードは思い通りの火入れを実現するパッチ式自動瓶燗・急冷装置で、採用していただいた蔵には好評を得ている。

ただ、1台2000万円と高額なこともあり、採用実績は10数台、実機を目にする機会はないため、興味を持っていただいた。今回は日本酒を応援しているインフルエンサーも招待した。日本酒がどのように変化し、どのようにおいしくなるかを知ってもらい喜んでいただけた。ポジティブなイメージで日本酒が広がることを期待している。

「大注目の垂壺は、フレッシュな日本酒の味わいを可能にする。垂壺は、圧搾機から流れてくる日本酒の酸化を防ぎ、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。搾りたての日本酒はおいしい。それがその後の過程で少しずつおいしさが損なわれていく可能性がある。圧搾機からお酒が搾り出された瞬間から、瓶詰火入れに至るまでの全ての工程でお酒を優しく扱うことで、酒蔵でしか味わえなかった究極のフレッシュな垂壺の中の味を突き詰めた。搾りたてのフレッシュなお酒を、皆さんの日本酒をフレッシュな状態で消費者に届けることが可能になる。さらに、酸化のタイミングをコントロールすることで、蔵元が理想とする味わいを、消費者に届けられるようにもなる。

「菊田社長が広めたい日本酒の魅力は、日本酒の魅力はフレッシュさばかりではない。日本酒は酸化すると、味わいが膨らむという良いことも起る。自動圧搾機と、当社の一連の機器類を連携させて搾った後のお酒を優しく扱うことで、たくさんのお酒を届けることができる。来年開催される「国際発酵・醸造食品産業展」でも、最大規模のブース展開を予定している。当社のPRにとどまらず、展示場自体の認知拡大に力を入れた。日本酒業界、醸造業界が盛り上がるよう集客や提案に力を入れる。

く起爆剤の一つとなれば、という思いがある。冷凍酒やチルド酒はどういう仕組みで流通する。日常の中でおいしい日本酒をもっと身近に感じてもらおうことで、日本酒の可能性が広がる、業界全体がより活気づくと信じている。日本酒業界の課題は、新しいファン層の獲得が一つの課題だと考えている。若い世代や女性にも、日本酒の楽しさを知ってもらいたい。イベントを通じて、その魅力を広める必要がある。