



2025年5月23日(金)

醸界タイムスに取材記事が掲載されました。

～ 酸化やダメージを防ぐ～

醗にも優しい「ジャケタン」も

酸化やダメージを防ぐ

醗にも優しい「ジャケタン」も

キクプランドゥー



ヒートリードプラス

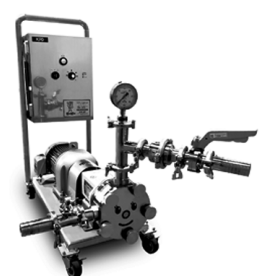
【広島】キクプランドゥー(広島市安佐北区)は、酸化やダメージを防ぐ設備を提案している。「ヒートリードプラス」は、破瓶しないギリギリの低温でムラなく火入れができるため、打栓搭載し、今までにない味

をいでも瓶爛と急冷をすることができ、生酒のよい風味を瓶内に閉じ込めたいまま確実な酸素失活が可能となる。また、酵素活性を活用できるエリッソングモードも新たに搭載し、今までにない味

わいを生み出すことも可能にしたバッチ式自動瓶燻・急冷システムとなっている。衛生管理に使用されるオゾン水を酒蔵の井戸水で使われているように改良を加えた「OZON compactプラス」は、必要な濃度のオゾン水を生成するための水圧を確保するポンプを搭載し、立ったままでも使いやすいさまざまな蛇口や吐出口を用意した。ホースや布に残った香りや嫌

臭いの脱臭は、オゾン水をかけ流すだけという簡単な作業で、その後、自然分解で酸素に戻るため安心して使用できる。「ラ・クリーンプラス」は、有機物除去効果や約90%の脱水率で乾燥時間を短縮し、年間を通して布の衛生的な環境を維持できるため、雑菌由来の日本酒の酸度上昇を防ぐことができる。酒造期間が長くなると、春先や秋口に湿度も高くなったり、洗った布がなかなか早く排出し、フィルター

優しく送れるサニタリーポンプ(BP)と風味をやさしく守る垂壺(Φ)



早く排出し、フィルター

乾かない間に雑菌が繁殖することを防ぐことができる。「サニハウプラス」は、今まで洗浄できなかったヘッドウォッシュ機能ですっきり洗い流せて、フィルターも薬液にしっとり浸すことが可能。ハウジング内部で浮いて残りやすい軽いオリも大きな排出口から素早く排出し、フィルター

への再付着、残留を減らすことができる。お酒にもフィルターにも良い状態を長く保つことができ、精密ろ過システムとなっている。好評の「風味をやさしく守る垂壺」は、もうひとつに押し出される圧搾機内の空気や圧搾中に漏れ出たエアを独自の構造で逃がし、波立たない投入でお酒の風味を守ることができる。「優しく送れるサニタリーポンプ(BP)」は脈動や攪拌を抑え、インバーターによる流量調整、ゆっくりに優しくお酒を送ることができる。



サニハウプラス(Φ)とOZON compact Plus(Φ)



また同社は、搾前の醗にも優しいタンク「ジャケタン」を今年発売し、すでに4社にテスト販売を行い、好評と

なることと可能で、温度ムラや冷やしすぎを抑えた理想の対流でもろみをスライス泳がせ続けることができる。「制御くん」と「もろみ日誌」を連動させると、記録を残したり、スマホなどから沿革で温度操作を行うことも可能という。

同製品は、冷水を通すタンク内壁と外壁のすき間を極めて薄い構造とし、保水量を極小化。冷水供給を止めてからの冷やし過ぎを抑えることができる。また、冷え方に偏りがなく、内部に仕切りを設けたほか、外気温の影響を受け底冷えを防ぐ空気の層を設けたことで、断熱効果も増した。カーブ上の底面にしっかりと、円滑で豊かな対流が実現し、温度のムラを抑え、権入れの回数を減らすことも可能となった。

さらに「もろみ温制御くん」と連結させることで、タンク内の温度の上がり方、下がり方からその後の温度を予測し、冷水送りの量をコントロール

同社は、全国新酒鑑評会の製造技術研究会(広島市)の開催に合わせて、5月28日、29日、30日の3日間、「キクプランドゥー八木工場見学ウェルカムデー」を開催する。ウェルカムデーでは、「ヒートリードプラス」の操作が確認できるほか、「ジャケタン」「もろみ温制御くん」「ラ・クリーンプラス」「垂壺」など、同社製品の実機展示やそれらを使用して造ったお酒の試飲なども可能という。

製品やウェルカムデーに関する問い合わせは同社(TEL08241843003309)まで。