



2026年5月22日

醸界タイムズに取材記事が掲載されました。

～搾った後のお酒を守る～

酸化やダメージを防ぐ設備を多数提案

搾った後のお酒を守る

酸化やダメージ防ぐ設備を多数提案

【広島】キクブランドゥー（広島市安佐北区）は、搾った後のお酒への酸化やダメージを防ぐ設備などを中心に提案している。



KPDのジャケットン

「サニハウ+プラス」は、中空糸膜フィルターを清潔に保つ構造で、お酒にもやさしい環境を保つことができる製品として注目を集めている。ハウジング上部の空気だまりは、洗浄や薬液への浸漬が難しく、雑菌やカビが繁殖する原因となり、そのニオイを次の濾過で吸着してしまうことがあった。同製品は、今まで洗浄できなかったハウジング内上部の空気を、精密ろ過システムとなっ

ウォッシュ機能ですっきり洗い流して、フィルターの保管中も薬液にしっかりと浸すことが可能となり、ハウジング内部で浮いて残っていた軽いオリも大きな排出口から「SCG」も発売し、注目を集めている。搾るの癖に優しい「タリポングP」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、また、冷え方に偏りがないよう、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。カープ状の底面にしたことで、円滑で豊かな対流が実現し、温度のムラを抑え、搾入れの回数減らすことも可能となった。また、適切な温度管理が可能で、スポンジ仕込みにも対応。枝桶からの移し替え作業も不要になる。

さらに「ちろみ目詰り」と運動させることで、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、冷水の量をコントロールすることも可能で、温度ムラや冷やしすぎを抑え、理想的な対流でもつみを止めてからの冷やし過ぎを抑えることができ、また、冷え方に偏りがないよう、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。カープ状の底面にしたことで、円滑で豊かな対流が実現し、温度のムラを抑え、搾入れの回数減らすことも可能となった。また、適切な温度管理が可能で、スポンジ仕込みにも対応。枝桶からの移し替え作業も不要になる。

州大学の開発技術「担持金ノ粒子」を採用した製品についてもお披露目する。日本酒は、压榨直後から酸化などのダメージを受けやすく、保管管理状態によって味わいに変化し、経年とともに「トロロ」（熟成香）やDMTS（劣化臭）が発生。焼酎においては暴留過程で硫酸臭が発生しやすく製造者を悩ませてきた。「担持金ノ粒子」を使うことで、DMTS系の香りだけを効率的に取り除くことができ、送液時に起こりやすいお酒の酸化やダメージを最小限に抑える設計で、熟成酒だけでなく、新酒などのフレッシュなお酒の処理も、味わいの変化を極力抑えた状態で、目的の香りだけを除去する送液を行うことが可能であるという。

製品に関する問い合わせは同社（0822-843-0000）まで。

キクブランドゥー



サニハウ+プラス



風味をやさしく守る垂壺

「ちろみ目詰り」は、強い吸引力でスムーズに吸い込み、繊細なろみをつぶさず送ることができる。軽量コンパクト設計で、小回りや移動もしやすく、さまざまな用途で活躍する。

今回の展示会では、九州大学の開発技術「担持金ノ粒子」を採用した製品についてもお披露目する。日本酒は、压榨直後から酸化などのダメージを受けやすく、保管管理状態によって味わいに変化し、経年とともに「トロロ」（熟成香）やDMTS（劣化臭）が発生。焼酎においては暴留過程で硫酸臭が発生しやすく製造者を悩ませてきた。「担持金ノ粒子」を使うことで、DMTS系の香りだけを効率的に取り除くことができ、送液時に起こりやすいお酒の酸化やダメージを最小限に抑える設計で、熟成酒だけでなく、新酒などのフレッシュなお酒の処理も、味わいの変化を極力抑えた状態で、目的の香りだけを除去する送液を行うことが可能であるという。

製品に関する問い合わせは同社（0822-843-0000）まで。

全国新酒鑑評会
金賞・入賞
おめでとうございませす

お酒のろ過

大容量を
自動化で
ラクに。



中空糸膜フィルター用ろ過システム

サニハウ+プラス
CLEAN GOLEM

効率と品質を両立

多本数の中空糸膜フィルターを、1つに収めた大容量のハウジングユニットです。ろ過モード・薬注モード・洗浄モードを選べる自動運転、自動洗浄の機能を搭載。持続的クリーン構造で、大容量でもキレイを叶えます。



お絵かきムービー
【搾った後のお酒を守る“ろ過”とは？】

品質美を求めて

KPD
KIKU PLAN DO

有限
会社

キクブランドゥー

〒739-0143 広島市安佐北区番田二丁目15-6 TEL: (082) 843-8339 FAX: (082) 843-2822