

2026年5月21日

食品産業新聞に

取材記事が掲載されました。

～仕込みタンク「KPDのジャケタン」初出展～

老ね香除去「担持金ナノ粒子」初お披露目

仕込みタンク「KPDのジャケタン」初出展

キクブランドゥー

老ね香除去「担持金ナノ粒子」初お披露目

地元のキクブランドゥー（広島市安佐北区）は出展社の中で最大となる4コマの規模で出展する。「全国新酒鑑評会」との併催のため展示会が主目的ではない来場も想定されることから、幅14mにわたるブースをフル活用し、「どれか一つでも目に留まればと考え、幅広いラインアップの製品を展示しようと考えた」とメイン担当を務めるエンジニアリング事業部の平井大貴主任は話す。

中でも仕込みタンク「KPDのジャケタン」は展示会で初出展となり、「担持金ナノ粒子」という技術を用いた老ね香を除去する新技術も初お披露目です。昨年発売した自動ろ過ユニット「サニハウ+CG」＝写真＝は実機を展示し、全国の酒蔵で多数の納入実績を持つ、搾った後のお酒を管理するシステムも改めてアピールする。

「KPDのジャケタン」は仕込みに特化させたジャケットタンクで、対流性に優れているのが特長だ。タンク下部に設けた空気層が外気温の影響を抑えるため底冷えを防ぎ、冷やされて下降してきたもろみが温まって上昇し、対流しやすくなる構造になっている。酒蔵に協力してもらい実際に温度を測定したところ、タンクの上・

中・下部、内側と外側で温度差がほぼ生じないことが裏付けられた。4500Lまでオーダー対応が可能だ。

付帯設備として、もろみの温度を測定する「もろみ温 制御くん」も提案する。一般的なON/OFF制御の場合、冷水の循環時に目標の温度に到達した段階でバルブの開閉が始まるため、タイムラグからもろみ温度の変化が大きくなる。一方、「もろみ温 制御くん」の制御は自動で微調整が行われるのが特長だ。タンク内の温度上昇の変化からその後の温度を予測し、冷水送り量をコントロールするため、温度ムラや冷やし過ぎるのを抑えられ、温度経過の波が少なく安定する。

温度管理は蔵人が手動で行うことが多いが、「もろみ温 制御くん」を導入すれば、自動でより精度高く行えるようになる。さらに、ラックシステムの「もろみ日誌」を連動させることにより、遠隔で温度設定が可能になる。追加オプションとして提案している。

九州大学が開発した「担持金ナノ粒子」を用いて老ね香を除去する新技術も紹介する。「担持金ナノ粒子」は特定のDMTS（たくあん臭）系の香りだけを低減する効果



がある。味や香りを全体的に取り除く活性炭と使い分けることで、新酒はもちろん、幅広い熟成の世界が広げられる」（菊田壮泰社長）と提案していく。

昨年発売した「サニハウ+CG」は、中空糸膜フィルターを使った自動ろ過ユニットだ。多本数のフィルターを1つのハウジングに収め、自動運転・自動洗浄機能を搭載した。常にクリーンなろ過を実現でき、大容量の処理が可能になることを訴求する。

搾った後のお酒の管理システムの3製品「風味をやさしく守る垂壺」「優しく送れるサニタリーポンプ」「サニハウ+プラス」は会社を上げて注力しており、実際に問い合わせも多いという。「軸となっている商品なので引き続きアピールしていく」（菊田社長）。

菊田社長は、「4年ぶりの開催となるので、より人が集まりやすいように会場前で開催することになった。地元広島での開催なのでブースを広く取って盛り上げたい」と力を込める。

品質美を求めて
KPD
KIKU PLAN DO

やさしくつなぐ

風味をやさしく守る
垂壺
お酒と空気の混ざり合いを最小限に抑える優しい投入



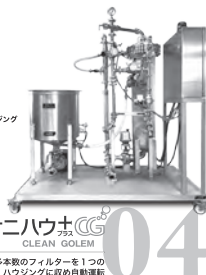
優しく送れるサニタリーポンプ
お酒への負荷を最小限にする
自動や洗浄を兼ねた回転送達



中空糸膜フィルター専用ハウジング

サニハウ+CG
CLEAN GOLEM

多本数のフィルターを1つの
ハウジングに収め自動運転



パッチ式自動瓶燗急冷システム
HEATLEAD+

精密な温度制御を自動運転で行い
味わいを守る打栓後の瓶燗・急冷



搾ったお酒を優しく扱い 味わいを守る KPD シリーズ

「搾った後のお酒の管理」
Directed by Hiroaki Kikuchi

醸造設備 用品の開発・販売

有限
会社

キクブランドゥー

本社：広島市安佐北区倉掛二丁目15-8
八木スペース：広島市安佐南区八木九丁目11-12