

は搾った後の お酒の管理が得意



2023.10
設備シリーズ版

当社は2011年にこの酒造業界に進出し、経過年が10年以上に経過しました。その間に酒造業界では様々な新しい技術を使った製造方法が生まれ、過去の技術の再解釈もあり、多くの技術革新が行われてきました。

めちやくちや 力を入れてます

また、設備投資においては、その技術革新を支えるための原料処理や醗管理・瓶貯用冷蔵庫などに関わる設備に注目が高まってきているように思います。

そして現在、日本酒は史上もつとも美味しい時代…、などとも言われていますね。

「搾った直後のお酒の管理」がクローズアップされてきています。

実は…、当社は「搾った後のお酒の管理」に力を入れた商品がたくさん！お蔵で大事に大事に醸して搾ったお酒を、

「搾った直後のお酒の管理」がクローズアップされてきています。

もくじ

- ① 大切に優しく送る
- ② すぐに濾過する
- ③ 機械はいつでも衛生的に
- ④ 海外に美味しいお酒を届ける
- ⑤ 酒造期間が延びても酒質を保持
- ⑥ 火入れ後に急冷する

美味しいお酒を楽しみたい

が、美味しいお酒造りに関わることができるといふ喜びがあります。

我々は、設備メーカーであると同時に、仕事を終えてからの晩酌が待ち遠しくてたまらない大の日本酒ファンでもあるのです。

設備 × 設備

組合せてさらに大きな力に

当社の商品の中でも、ここ数年一気に関心が集まり、高い評価を頂いていると感じる設備。

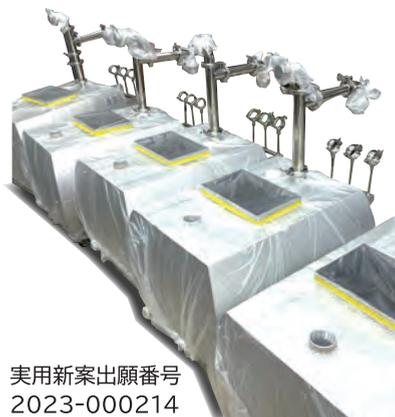
その一つ一つはそれぞれに特徴をもったものですが、組合せることによって、さらに大きな力を発揮したり、よ

KPDの商品は最初からアレもコレも付いていますか
だから現場で使いやすい。届いたらすぐ使える。



り便利になったとのお声も頂いております。来期の造りに向けた投資や、補助金などのご活用にも、ご検討のほどいかがでしょうか。

KPDのたれつぼ
2023.夏
販売開始!



実用新案出願番号
2023-000214

早く出荷されたくてソワソワしている
垂壺たち

— 補助金例 —

- 事業再構築補助金
- フロンティア補助金
- ものづくり補助金
- 小規模事業者持続化補助金
- 事業継承・引継ぎ補助金

垂壺の中のお酒は 酒蔵さんしか知らない搾った直後の贅沢な味わい。

垂壺の中は変化が始まりたてのお酒。お酒は搾った瞬間から様々な要因により酸化が始まり、味わい変化していきます。

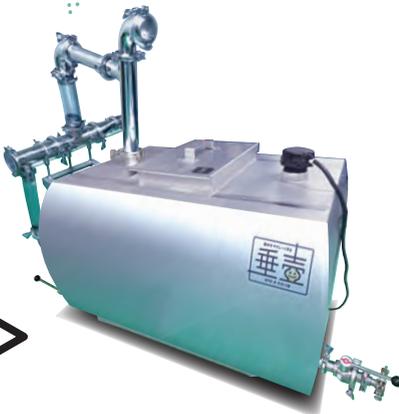
「酸化しきる前の状態が美味しいと言われる？」そんな推測から、酸化につながる要因を抑えつつ、優しく大切にお酒を送るための組合せを考えてみました。

『風味をやさし〜く守る垂壺』は、搾ったお酒をバシャバシャと波立たせず、静かに優しく投入させることができるので、酸化を大きく抑え、溶存酸素濃度を低く保ちます。(R5.8月新発売)

次に垂壺のお酒を『やさしく送れるサニタリーポンプ』を使って、必要最小限のスピードでゆっくり送液します。お酒を受けるタンクは、サーマルタンク(他社商品)など冷却できるタンクを使用。予めタンク内空間を冷やしておき、下呑みからゆっくりとお酒を投入することで、液面を波立たせないように貯めていきます。

それにより、風味や炭酸ガスなども抜けにくく搾りたてに近い状態で、お酒の移動を可能にします。

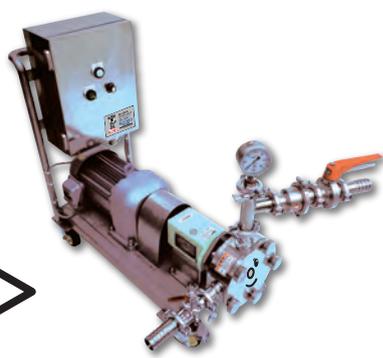
バシャバシャ
フクブクしない!



圧搾機

風味をやさし〜く守る垂壺
¥1,680,000 *予定価格

ゆっくり
やさしく送る



優しく送れるサニタリーポンプ
¥1,360,000 (1BPの場合)

下呑みから
波立たせずに投入



他社製 冷却タンク
例 新洋技研サーマルタンク
¥4,000,000

組合せ合計金額 ¥7,040,000

こちらは2023年4月時点での概算金額となります(6月価格改定予定)。
原料の市場価格変動やバージョンアップにともなう価格・仕様の変更を行う場合があります。
また別途、消費税・送料・据付工事・諸経費などもございますので、正式お見積りや納期等、お問い合わせは当社までご連絡くださいますようお願い申し上げます。

短納期にも取り組んでいます

フレッシュな味わい を守りたい！

遠方や海外に出荷する時、長時間のコンテナ輸送中や販売先での温度管理が心配。消費者に届いた時には、味が変わってしまっている可能性があるかもしれない。それでは自社のブランド価値を下げてしまうのではないかな…。

そんなとき、出品酒で行うような高度な火入れ方法を用い、変化の少ないお酒で海外販路拡大にチャレンジしてみたいはかがでしょうか。

『ヒートリード』なら、高精度で高品質な瓶燻・急冷を自動で行えます。ここ数年で全国有数の銘醸蔵様から高品質の自動火入れ装置

としてご採用・ご注目を頂いております。

さらに、お酒を瓶に充填し、打栓をした後に高精度な瓶燻・急冷が行えるので、従来では「温度上昇と共に揮発してしまっていた成分」の多くを瓶内に閉じ込めることが可能になりました。

『ヒートリード』では、瓶内の上下品温を制御することで全体的に低温での火入れが可能です。そのため、製品温度の上昇と共に起こる「瓶内圧力の上昇」が必要最小限に抑えられ、結果として打栓後でも破瓶の少ない火入れが実現できます。



特許取得済



ヒートリードによる
瓶燻作業風景動画
YouTube

バッチ式自動瓶燻・急冷システム ヒートリード®

¥16,200,000 (38型)

ヒートリードによる 火入れのイメージ

卵で熱の入り方をイメージしてみてください。

生酒・・・生卵

従来の装置を使った火入れ → ゆで卵

ヒートリードを使った火入れ → 温泉卵

ゆで卵は、熱を長い時間かけ過ぎると、黄身が黒く変色し
味わいも変わってしまうので、注意が必要です。

『ヒートリード』による火入れは、温泉卵を作るように、必要最小限の
熱で優しく火入れができる新時代の 瓶燻・急冷技術です。

搾った後のお酒

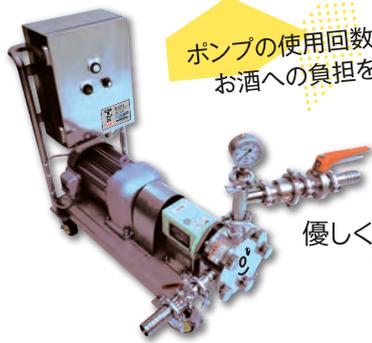
すぐに濾過する

搾ってすぐのお酒に含まれるオリなどをろ過処理しながら、同時に受けタンクへ送液する方法です。

ろ過処理は『サニハウ+プラス』を使って、中空糸膜フィルターによる精密濾過を行います(0.2 μ m、0.45 μ m、0.8 μ mなどの選択が可能)。オリの量によるフィルターの目詰まりや、圧搾機から常に垂れてくるお酒以上の濾過流量を確保できるハウジングを選定します。

送液は『優しく送れるサニタリーポンプ』(2馬力以上)を使うことで優しく酒移動ができます。

このポンプは、フィルターにも負荷のかかりにくい適度な揚程で、糸切れの原因となる急な圧力上昇を軽減します。



ポンプの使用回数を減らしてお酒への負担を軽減

優しく送れるサニタリーポンプ
¥1,490,000 2BP(2馬力)



サッとオリなどを取り除きパチッと味わいを確定

サニハウ+プラス
¥3,040,000 KPD-SFHW3 (3本立て)

組合せ合計金額 ¥4,530,000

機械はいつでも

衛生的に使用・保管

HACCPによる衛生管理の義務化に伴い「サニタリー」という言葉に注目が集まっております。酒造業界では小ロット多品種化への流れも重なり、小仕込みで数日間隔ごとに仕込むお蔵も増えてきました。

それにより、今までは気にならなかったポン

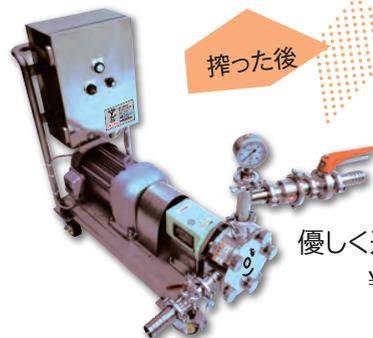
プ類の洗浄が必須となり、分解洗浄が可能なポンプへのお問い合わせが増えています。

モロミを『つぶさず送れるサニタリーポンプ』は、モロミ送りに必要な吸引力・押込み力を併せ持ち、圧搾機へのモロミ送り用だけでなく、槽搾りや枝桶などの打ち込みにも使用できます。



搾る前

つぶさず送れるサニタリーポンプ
¥1,980,000 1040GP



搾った後

優しく送れるサニタリーポンプ
¥1,360,000 1BP(1馬力)

組合せ合計金額 ¥3,340,000

搾った後のお酒

酒質を保つ

時代と共に季節労働制から、社員製造制へ働き方が変化し、盆明けからや、春先までと仕込期間が長期化してきました。その時期には高温多湿問題は避けられず、微生物が繁殖しやすい環境といえます。そのため、布類からの微生物汚染による狙ってない酸度の上昇も起こっていると伺います。

また、布類以外にも設備や道具類の洗浄・除菌には注意が必要な時期となります。

そこで注目されているのが、井戸水からも

オゾン水生成ができるユニット『OZNcompact+プラス』と、持続的クリーンランドリー『ラ・クリーン+プラス』です。

オゾン水は、安全で安心して除菌が行え、何より評判の高い機能が「脱臭力」です。お酒が通るホース内の脱臭は本当におススメです。

『ラ・クリーン+プラス』は、布類の有機物除去と、高い脱水能力による乾燥時間の短縮化が期待できます。さらに人手不足の現場でも作業をラクにしてくれます。



脱臭! 脱臭!!
脱臭♪

OZN compact+プラス
¥1,120,000 ポンプ搭載型



こだわって
プラス! プラス!!
プラス♪

ラクリーン+プラス
¥3,020,000 WN263H(K+)26kg

組合せ合計金額 ¥4,140,000

搾った後のお酒

火入れ後急冷する

プレート式熱交換器や蛇管などを使って、火入れ殺菌までは上手くいっているけど、その後もうひと手間を。手軽にお酒の温度を下げてくれる冷却装置がないだろうか。

そんなお客様には、『イージークーラー』がおススメです。設置から使用まで超簡単。

瓶詰め後の熱酒をP箱に詰めてそのままの流れでP箱ごとコロコロ急冷(ミストシャワー冷却)が行えます。準備と片付けが容易だから、お酒の酒類によって使用する・しないの選択が出来る手軽さも人気の理由です。



超EASY!
超COOL!

イージークーラー
¥2,380,000 2列×4m

EASY & COOL な4つのポイント

- ・ 分離しても使える
- ・ 使いたいときにコロコロ移動
- ・ ドレンパン回収板と
飛散防止カーテン付き
- 排水の悪い現場でも使える
- ・ 動力は水だけ。コスパも良い

各商品の詳細・導入蔵様を
弊社ホームページでご覧頂けます。



KPDシリーズ



優しく送れるサニタリーポンプ
KPD-BP



つぶさず送れるサニタリーポンプ
KPD-GP



中空系サニタリハウジング
サニハウ+プラス



オゾン水生成ユニット
KPD-OZN



持続的クリーンランドリー
ラ・クリーン



コンベア式冷却シャワー装置
イージークーラー

— 垂壺の中の お酒のようす —

違いを動画でご覧ください。

従来の垂壺
(下から投入)

バシヤバシヤ

風味を
やさしく守る
垂壺

スウー---

風味をやさしく守る 垂壺

Batch automatic bottle sterilization and rapid cooling system

ヒートリード

バッチ式自動瓶燻・急冷システム

バッチ式 自動瓶燻・急冷システム
ヒートリード



弊社八木工場に各商品のデモ機を
ご用意しております♪

品質美を求めて



有限会社 キクブランドウー
〒739-1743 広島市安佐北区倉掛二丁目15-8
TEL: (082)843-8339 FAX: (082)843-2822

お問い合わせは