

KIKU ドフ

聞いて
得する



タンクの中に入れっぱなし!! 漬けっぱなし!! OKな かい棒。

KPDの かい棒は
安心らしいね。



いどばた

だから、漬け込み
OKらしいのよ。



さらに、
リーズナブル
らしいの。



薄くて軽い!

手持ち棒
SUS304製

水に浮く!
かい先
ポリプロピレン製

衛生的で安全な材質!



蔵内の汚染リスク軽減!
モロミの中に放置できる!



1本で何役も!

さらに、最初の価格設定を間違えたので安い!

大ヒット御礼

全種確認用サンプルセットの
貸し出しも はじめました。

と、言うことは...

水に浮かべよう



タンクごとに
かい棒を
入れっぱなせるわね。

品質美を求めて

KPD
KIKU PLAN DO

有限 株式会社 キクブランドウー

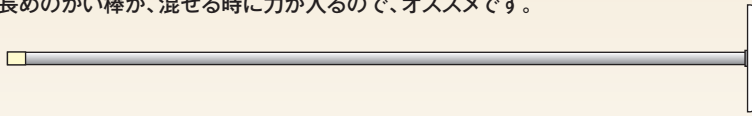
〒739-1743 広島市安佐北区倉掛二丁目15-8
TEL: (082)843-8339 FAX: (082)843-2822

KPDがオススメする

酒母タンクでの かい棒 使用例

[A. 酒母仕込の日の 權入れ]

酒母タンクより少し長めのかい棒が、混ぜる時に力が入るので、オススメです。



[B. 酒母育成期間中の 權入れ]

コンタミを防ぐため、
各タンクごとに専用の
短いかい棒がオススメです。



軽くて片手で
混ぜられる

No.1

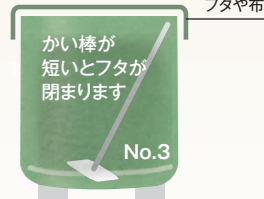
タンクごとに かい棒を使い分けることで
コンタミを防げ、洗浄労力も削減できます。

※ 酵母が他のタンクに移ると、酒質に影響を与える可能性があります。



衛生的で
安全な材質

No.2



かい棒が
短いとフタが
閉まります

No.3

フタや布

仕込み日用

かい棒
細手持ち棒

目安：タンク深さ+
400~500mm

○ 小 かい先(小)

日常權入れ用

かい棒
細手持ち棒

目安：
タンク対角長さ

○ 小 かい先(小)

KPDがオススメする

仕込タンクでの かい棒 使用例

実は継ぎ足して使える
かい棒があるんです!!



かい棒を毎回洗う作業時間と
蔵内の汚染リスクが減るんです!!



[C. 仕込期間中の 固い時期]

伸縮かい棒を連結して使用



延長して
力を入れて
混ぜる

酒母
水
麹
掛米

No.11



伸縮かい棒(太)
延長伸縮ハンドル(オス)
目安：600~700mm

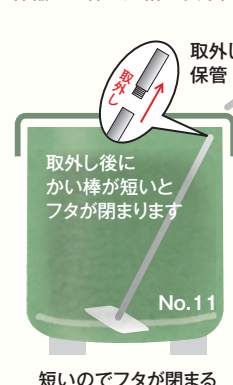
伸縮かい棒(太)
かい先側(メス)
目安：タンク対角長さ

○ 中 かい先(中)

※仕込期間用のかい棒は、2.5mを超える場合、太手持ち棒をご選定いただくのがオススメです。
なお、伸縮かい棒セットは、太手持ち棒タイプのための製作となります。

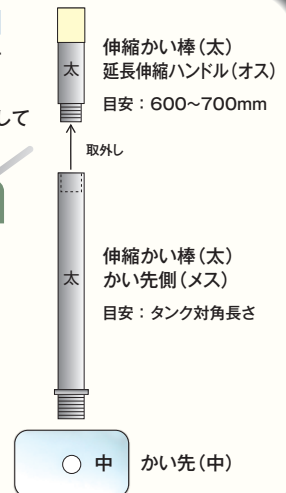
[D. 權入れ終了後]

伸縮かい棒の連結を外す



取外し後
にかい棒が短いと
フタが閉まります

短いのでフタが閉まる



伸縮かい棒(太)
延長伸縮ハンドル(オス)
目安：600~700mm

伸縮かい棒(太)
かい先側(メス)
目安：タンク対角長さ

○ 中 かい先(中)

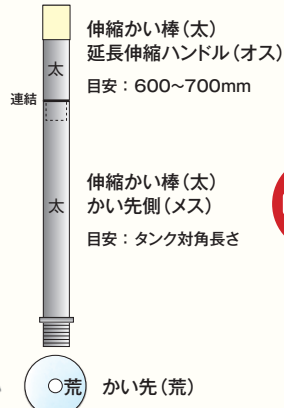
[E. モロミ初期]

- ① かい先を交換
- ② 伸縮かい棒を連結して使用



力を入れて
空気抜きも
できる

No.11



伸縮かい棒(太)
延長伸縮ハンドル(オス)
目安：600~700mm

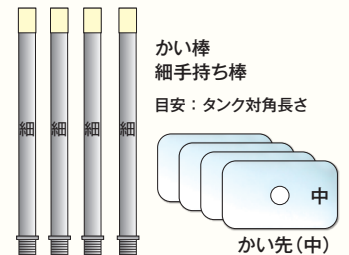
伸縮かい棒(太)
かい先側(メス)
目安：タンク対角長さ

○ 荒 かい先(荒)

[F. モロミ中期~後期]

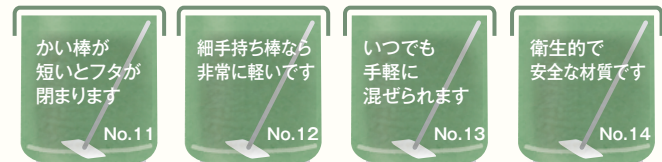
通常の細くて短い かい棒を使用

コンタミを防ぐため、各タンクごとに
専用の短いかい棒がオススメです。
(モロミが柔らかくなってきたら、
細手持ち棒でもご利用いただけます。)



かい棒
細手持ち棒
目安：タンク対角長さ

○ 中 かい先(中)



かい棒が
短いとフタが
閉まります

No.11

細手持ち棒なら
非常に軽いです

No.12

いつでも
手軽に
混ぜられます

No.13

衛生的で
安全な材質です

No.14