

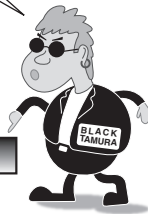
2021年6月3日(木)

食品産業新聞に

「ヒートリード」アップデート版が  
掲載されました。

中小企業等経営強化法の経営力向上設備等に係る  
生産性向上要件対象設備

ホームページに新着情報満載!  
キクブランドゥーで検索!



キクブランドゥー

# 「ヒートリード」機能向上

## 安定的に高品質な瓶燻を実現

### キクブランドゥー

キクブランドゥー(広島市安佐北区)は、瓶燻から冷却工程までを自動化できるパッチ式瓶燻急冷システム「ヒートリード」II写真IIのアップデートを行った。「ヒートリード」は、大きな槽の中に打栓した瓶を入れ、槽内に張った湯の温度を上昇させた後直ちに冷却することで、瓶ごと加熱殺菌する装置だ。打栓した状態で下方からじっくり温めるため、味と香りを逃すことなく、安定的に高品質な瓶燻を実現できる。

同社では、1台目を納入した4年前から、ユーザーの声を反映したアップデートを重ねてきた。大きな改良点のひとつは、瓶燻途中に槽内の水位を引き下げ、自然対流により昇温できる機能を付加したことだ。これにより、低温・高水位で安定した瓶燻を行う「やわらかモード」だけでなく、自然対流を利用して高温・低水位で精密な瓶燻を実現する「すっきりモード」が選択可能となった。

全国7歳の協力のもと、異なるモードと設定条件で瓶燻したところ、味の違いが表れることも検証された。「歳によつて、あるいは市販酒、出品酒、輸出用など用途によつて、最適な瓶燻方法は異なる。ヒートリードでは、高精度の温度管理と対流コントロールによって理想の瓶燻を追求することができ(同社)。

瓶燻は、複数の温度計とストップウォッチを見守りながらパルプを微調整し、時には破瓶などの危険も伴うなど、心身ともに消耗する作業だ。「ヒートリード」を使えば、品温・槽温、ホールド時間、冷却時間などの各種条件をタッチパネル上で設定するだけで、これを安全に自動で行うことができ。また、上部と下部の2点で品温を計測するため、ムラのない温度管理や瓶種・液種に合わせた微調整が可能だ。操作自体は誰でも簡単にできるため、杜氏

は理想の瓶燻条件のレシピづくりに注力できる。更に、設定条件と結果はデータとして保管できるため、後に再現できるメリットも大きい。

改良の際には、女性杜氏の声も反映されており、誰にとっても使いやすい「右側で実感してもらえぬアップデートをする」とができたという。槽内にはパッチごと瓶を投入するが、製品の上げ下ろしの際、腰にかかる負担が大きい。そこで、槽の側面に簡単に脱着できる防水ハッチを設けた。

ハッチを外せば、パレットから槽内へのP箱の移動をスムーズに行うことができる。槽内のクレーンクモも、P箱が滑りやすい構造を採用した。他にも、蒸気の熱エネルギーの再利用や節水ミストシャワーの導入など、省エネと高効率を両立させた工夫が施されている。

コロナ禍で従来のように社外に出られない毎日が続く中、「社内一丸となって製品開発や既存製品の改良、カタログの更新など、できることを続けてきた。新たなカタログを全国に向けて発信したところ、問い合わせも増え、注目頂けていると実感できたという。「もちろんこれだけで終わりはしないが、納得できる製品に仕上がったこと、自信を持って提案する。」

熱エネルギーを思い  
時代のニーズを追求する

