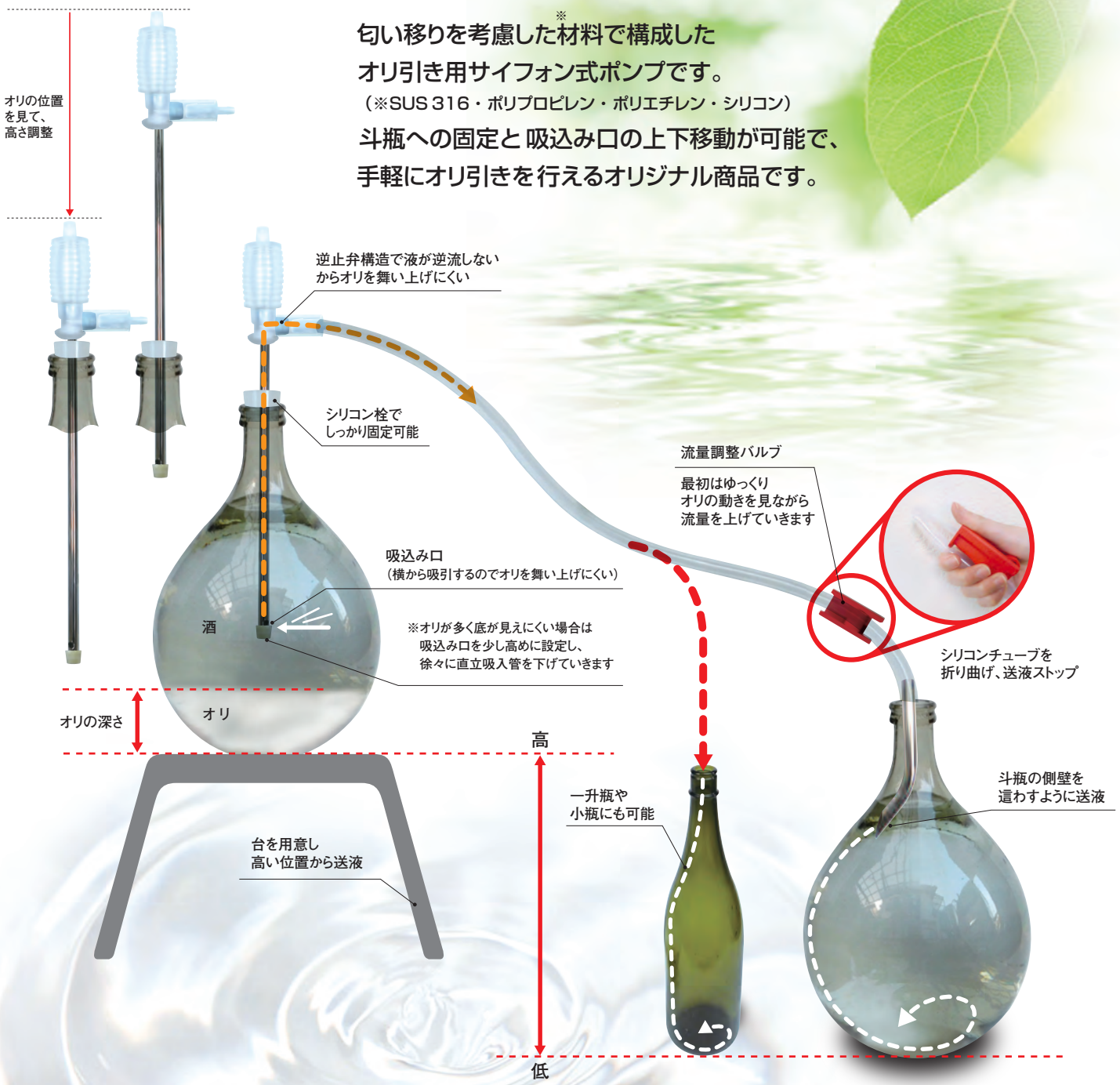
オリ引き上手α（アルファ）

ご要望にお応えして よりラクに、より衛生的に改良いたしました。

匂い移りを考慮した※材料で構成した
オリ引き用サイフォン式ポンプです。
（※SUS 316・ポリプロピレン・ポリエチレン・シリコン）
斗瓶への固定と 吸込み口の上下移動が可能で、
手軽にオリ引きを行えるオリジナル商品です。



作業者にやさしい

- オリ引き作業がラクラク
- 分解洗浄が簡単
- 流量調整が可能
- 作業者によるムラが起こりにくい

オリにやさしい

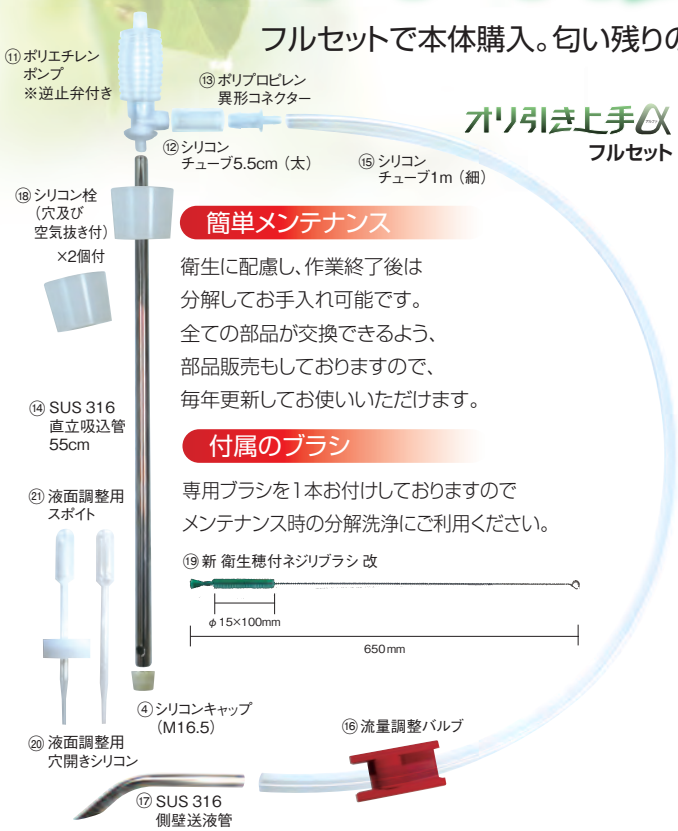
- オリを吸い込まずに、ラクラク送液
- オリに合わせて高さ調整可能
- 逆止弁で逆流の心配無し
- 管をしっかり固定して、オリを舞い上げにくい

お問い合わせは

品質美を求めて
KPD KIKU PLAN DO
有限会社キクプランドゥー
〒739-1743 広島市安佐北区倉掛二丁目15-8
TEL：(082)843-8339 FAX：(082)843-2822

オリ引き上手α（アルファ）

フルセットで本体購入。匂い残りの気になる部品は、単品購入が可能です。



簡単メンテナンス

衛生に配慮し、作業終了後は
分解してお手入れ可能です。
全ての部品が交換できるよう、
部品販売もしておりますので、
毎年更新してお使いいただけます。

付属のブラシ

専用ブラシを1本お付けしておりますので
メンテナンス時の分解洗浄にご利用ください。

	名　称	参考価格
セット	オリ引き上手α（PHポンプ式）フルセット	23,800円

※フルセットは、⑱の シリコン栓が2個まで付属しますので、右記をご確認の上、1～2種お選びください。

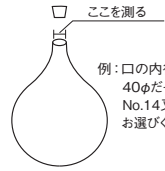
部品類	⑱ シリコン栓（穴及び空気抜き付）	右記に表示
	⑪ ポリエチレンポンプ	1,500円
	⑫ シリコンチューブ5.5cm(太)	500円
	⑬ ポリプロピレン 異形コネクター	1,000円
	⑭ SUS 316 直立吸込管(55cm)	14,800円
	④ シリコンキャップ(M16.5)	150円
	⑮ シリコンチューブ 1m（細）	1,000円
	⑯ 流量調整バルブ	1,400円
	⑰ SUS 316 側壁送液管	7,800円
	⑲ 新 衛生穂付き ネジリブラシ	2,400円
付属品	⑳ 液面調整用 穴開きシリコン	1,500円
	㉑ 液面調整用スポイト	100円

サイズ及び価格

⑱ シリコン栓（穴及び空気抜き付）

	a	b	
No.9	30	25mm	1,800円
No.10	32	27mm	1,850円
No.11	35	30mm	1,900円
No.12	37	32mm	1,950円
No.13	39	34mm	2,000円
No.14	41	36mm	2,050円
No.15	45	40mm	2,100円
No.16	46	41mm	2,150円
No.17	48	43mm	2,200円

シリコン栓は斗瓶の口に取り付けます。まず、斗瓶の口の内径を測ってください。



例：口の内径が40φだった場合、No.14又は No.15をお選びください。

オリ引き上手αの使用方法

まずは　使用前の洗浄・脱臭処理を行ってください。

前処理方法は、こちらを参照!!

1) オリ引き上手を組み立てる(手袋・アルコールを利用して衛生的に)

2) 斗瓶を慎重に台の上に置く(サイフォン現象を利用するため)

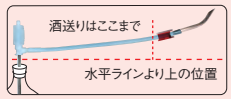
3) 斗瓶の外側からオリの深さを確認し、吸込み口の高さを調整する
※オリが多く底が見えにくい場合は、少し高めに設定し、徐々に直立吸入管を下げていく。

4) オリ引き上手をゆっくり斗瓶の口に差し込み、シリコン栓でしっかり固定させる

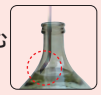
5) **流量調整バルブを少しだけ開いた状態にする**

6) 側壁送液管を持ち、**水平ラインより上の位置で、シリコンチューブを真っ直ぐ持ち上げる**

7) ゆっくりポンプを揉み、酒を吸い上げ
空気だまりができないよう、流量調整バルブ直前で送液を止める



8) 一旦流量調整バルブを閉め、**送液側の斗瓶又は一升瓶・その他瓶の口元に 側壁送液管を差し込む**
(斗瓶より低い場所で)

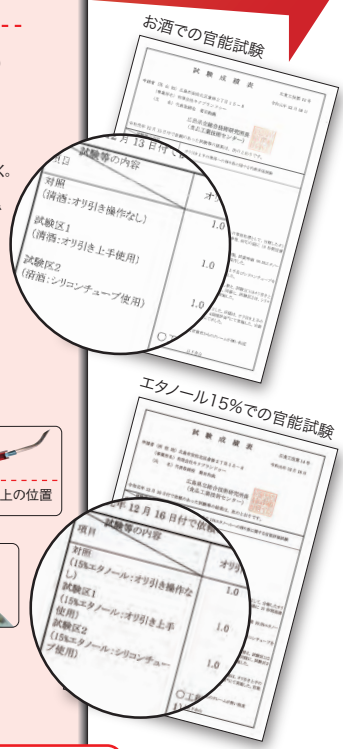


9) ゆっくり流量調整バルブを開いていき、程よいスピードでオリ引きを開始する

10) **送液をストップするときはシリコンチューブを折り曲げる**

11) 数秒待ち(チューブ曲げ部～側壁送液管内の)酒が抜けきるのを待つ

12) 次の瓶に**側壁送液管**を移動させ、酒送りを再び開始する　この動作を繰り返す



シリコン栓の穴にアルコールを噴霧して直立吸入管を差し込むとスムーズに高さ調整が出来るようじゃ!

しっかり前処理をしたら、あとは誰でも簡単にオリ引きが可能じゃぞ!

オリ引き上手αで官能試験を実施

広島県立総合技術研究所　食品工業技術センター 調べ

官能試験前に ❶～❸ の洗浄・脱臭処理を行いました。

おすすめの前処理方法

❶ 洗浄工程
「オリ引き上手」の前処理として、分解したオリ引き上手を洗剤で洗浄後、80℃の湯に10秒間浸漬した。

❷ 保存工程
その後、30%エタノールに浸漬し4℃で72時間浸漬した。

❸ すすぎ工程
エタノール浸漬後、エタノールからオリ引き上手を取り出し、清浄な30%エタノールですすぎを実施した。

評価品目
その後、【清酒】と【エタノール15%】の2種類の液体に対して、オリ引き上手、シリコンチューブを利用して、500ml瓶に移し替え、オリ引き操作の再現を実施した。

官能評価
蛇の目 本きき猪口を使用し、品温は15℃とした。評価は、オリ引き上手の移り香として疑いのある樹脂臭について、4段階評価※にて実施した。官能評価は3名で実施し、評価点は平均値にて示した。

※ 1 移り香なし
2 軽微な移り香はあるが、一般消費者からのクレームがない程度
3 移り香あり
4 強い移り香あり

試験結果

——	清 酒	15%エタノール
オリ引き操作なし	1.0	1.0
オリ引き上手α	**1.0**	**1.0**
シリコンチューブ	1.0	1.0