

広島経済レポート

2023年3月30日(木)

広島経済レポートに取材記事が掲載されました。

～日本酒生産時の酸化軽減装置～

白牡丹酒造の協力などで開発、今夏実用化へ

キクブランドウー

日本酒生産時の酸化軽減装置

白牡丹酒造の協力などで開発、今夏実用化へ

約3年前から開発に着手し、白牡丹酒造（東広島市）の協力などを得て研究・改良を重ね実用化した。従来は搾りたての酒を一時保管場所である垂壺（タンク）に投入する際に酒が空気を巻き込みながら波立つことで酸化が始まっていたが、同装置は液体と空気を分離して気泡を生ま

れる新鮮な酒が提供できるという。醸造設備や用品販売のキクブランドウー（安佐北区倉掛2-15-18、菊田社社長）は、酒造会社が行う日本酒生産の圧搾工程（もろみを搾って液体と酒かすに分ける）で、通常は搾りたて直後に始まる酒の酸化を軽減する装置「風味をやさしく守る垂壺」を開発し、8月から一般販売する。同装置を使うことでもろみから出る自然由来の二酸化炭素が抜けづらくなり、本来の風味がより感じられる。

約3年前から開発に着手し、白牡丹酒造（東広島市）の協力などを得て研究・改良を重ね実用化した。従来は搾りたての酒を一時保管場所である垂壺（タンク）に投入する際に酒が空気を巻き込みながら波立つことで酸化が始まっていたが、同装置は液体と空気を分離して気泡を生ま

ずに投入するため、溶存酸素量が極めて低い状態を保てるという。搾りたての酒にはもろみから出る微量の二酸化炭素が含まれているが、従来の圧搾工程ではこれが抜けた状態で商品として流通していた。縦50×横60×高さ50センチの容量200リットルで、本体価格は156万円（税抜）。

8月2～4日に東京ビッグサイトで開催される「第2回国際発酵・醸造食品産業展」で一般公開し、2028年夏までに全国で200台の販売を目指す。菊田社長は「酸化によって味のまろやかさが増すといったメリットもあるが、同装置を使うことで搾りたてにより近い、フレッシュな商品開発につなげられる可能性がある。日本酒の新たな味の追求を手助けし、ファン開拓に少しでも寄与したい」と話す。

1998年に創業。酒やソース、酢、しょうゆなどの醸造会社をメイン顧客に機械設備の販売、施工、消耗品販売などを手掛ける。これまで商社機能やメンテナンス業が中心だったが、近年はメーカービジネスを強化している。従業員21人。