

精密な瓶燗で 風味を守る

海外にも生酒のような美味しさを

「日本で味わったあの味を」と帰国後に飲んだ生酒が全く違う味わいだった、という声が聞かれることも時折あります。これは、冷蔵設備の整った日本国内の流通とは異なり、輸出の場合はコンテナによる長距離輸送、税関や販売店に届くまでの保管、また販売店や飲食店での管理…と、味わいを不本意に変化させてしまう要因が多くあるためだと推測できます。

日本では生酒を美味しく味わうための環境が整ってきましたが、海外ではまだその環境が整うことを期待するのは難しく、世界中で搾りたてのお酒に近い風味を感じてもらうには、酵素を確実に失活させることと、フレッシュ感を残すこと、どちらも必要になります。

当社は火入れ技術の向上が、今後の輸出市場の盛り上がりの為に必要不可欠であると考え、『ヒートリード+プラス』の開発を行ってきました。

ヒートリード+プラスによる火入れは、打栓後*に高精度な瓶燗・急冷を行い、生酒のような風味や炭酸ガスなどを瓶内に閉じ込めることが可能です。(*新瓶・耐熱キャップ・商品充填量の条件あり)

また、タッチパネルでは瓶燗の時間や温度、水位降下・火加減など様々な動作を設定できます。結果は、数字や波形データなどで多くの情報の確認ができて、火入れが見える化されるため確実な酵素失活に繋がり、出荷後の味わいの変化を抑えることにも役立ちます。

エイジングモードで酵素活性を促し、新たな味わいを創り出したり、同じお酒でも瓶種が異なる場合に火入れ温度経過を揃えたり…。

殺菌や酵素失活だけを目的としない新しいバッチ式自動瓶燗・急冷システムを完成させました。



ヒートリード+プラス
38型
19,800,000円
(税込21,780,000円)



倉瀬宏之氏による
コンセプトムービー

しっかり守った味わいを瓶の中に
閉じ込めて火入れをすることで、
開栓後、生酒よりも
穏やかな味わいの変化を楽しむ
ことも…

当社では、①意図しないニオイをつけないこと ②優しく扱って風味を守ること ③精密な火入れで風味を守ること をテーマに各設備をおすすめしています。外国の方が、それぞれの国で味わったフレッシュな火入れ酒がきっかけとなって、来日してもらい、そこにしかない特別な生酒にも触れて欲しい…

そのために、
搾った後の管理にこだわり、輸出される場合の
酒質設計にもおすすめのKPD設備をご提案しています。
ぜひ一読いただき、今後の設備投資の参考にいただければ幸いです。

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

お問い合わせは

20250305G2600 4

KIKU
通信



2025年 設備特集版

蔵元が表現したい理想の味わいを 消費者のもとへ…

世界中から注目

2024年12月ユネスコ無形文化遺産に日本の「伝統的造り」が登録されました。和食とともに注目が高まっている日本酒は、輸出量も10年前の約3.5倍に増加しています。また、訪日外客数は過去最高を更新し、外国の方が日本酒の美味しさに触れる機会も増えています。さらに全国各地で行われる関連イベントの盛り上がりなど、国内外で日本酒への注目度が高まっているようです。

届けたい味を 届けるために

特に、フレッシュな味わいが話題になりやすい近年では、直汲み・冷凍酒や、ケグ樽のご利用など、搾りたてに近い味わいをお届けする取り組みを行うお蔵も増えてきました。日本酒は、酸化を防ぐことでフレッシュさをもたせたり、また、促すことで膨らみをもたせたりと、膨らみと、味わいの変化が特徴的

海外にも

海外への輸出需要が高まる中で、フレッシュな味わいを世界中に知ってもらうことができる手段として当社がおすすしたいのが「ヒートリード+プラス」です。

当社がご提案する搾った後のお酒の管理では、瓶で販売するお酒でも、今まで以上に酸化やダメージを防ぐことにより、酸化を始めるタイミングを選択できるようなことを目指す設備をご提案しています。

ひとつに挙げられます。例えば、しっかりと風味を守っておいて開栓後に酸化による膨らみを楽しんでもらったり、プレート火入れ充填の瞬間から酸化を促してその後の熟成を楽しんでもらうなど、酸化のタイミングを選ぶことは理想の味わいを消費者にお届けする為に重要なのではないかと考えます。



生酒の 風味を 火入れでも 海外でも

「ヒートリード+プラス」は、破瓶しないギリギリの低温でムラなく火入れができるので、打栓完了後でも瓶燗と急冷が行えます。そのため、生酒のような風味を瓶内に閉じ込めたまま、確実な酵素失活が可能です。また、酵素活性を活用できるエイジングモードを新搭載し、今までにない味わいを生み出すことも可能にしたバッチ式自動瓶燗・急冷システムです。



HEATLEAD+
PLUS

KPD設備 補助金ご活用事例

ものづくり補助金	[OZNcompact+・ラ・クリーン+]
事業再構築補助金	[サニハウ+ 6本立・OZNcompact+] [垂壺・BPポンプ] [ジャケットタンク・サニハウ+ 3本立・BPポンプ] [垂壺・BPポンプ・GPポンプ] [ヒートリード] [垂壺]
自治体補助金	[OZNcompact+・ラ・クリーン+] (大分県、山口県等) など、様々な種類の補助金をご活用頂いております。

令和7年度補助金

【中小企業庁】

ものづくり補助金
小規模事業者持続性補助金
新事業進出補助金
事業継承・M&A 補助金

【国税庁】

酒類業振興支援事業費補助金
(海外展開・酒蔵・ツーリズム補助金と
フロンティア補助金が一本化されました)
その他、各自治体による
補助金・助成金も…

<http://kikuplando.co.jp>

1

意図しないニオイを 防いで理想を守る

次回のお酒に吸着する前にしっかり脱臭



衛生管理に広く使用されるようになったオゾン水ですが『OZNcompact+プラス』は酒蔵で井戸水からでもジャブジャブご使用いただけるように改良を加えた、KPD独自のカタチです。必要な濃度のオゾン水を生成するための水圧を確保するポンプを搭載。立ったままでも使いやすい様々な蛇口や吐出口を用意しました。

OZN compact+プラス
ポンプ搭載型
1,120,000円
(税込1,232,000円)

まずはコレ！
オススメ度No.1

藤永恵氏による
お絵描きムービー



ホースや、ろ布に残った香りやイヤなニオイの脱臭は、オゾン水を掛け流すだけで作業は簡単です。その後、自然分解で酸素に戻るので安心してご使用いただけます。

ニオイ吸着効果の高い日本酒の主成分であるエタノールが通る前に、お酒の経路をオゾン水で脱臭することにより、蔵グセなどの吸着を軽減できるほか、お酒を口に含んだ時の後切れがよくなるなどの効果が期待できます。

酒造期間が長くなると、春先や秋口には湿度も高くなり、洗った布がなかなか乾かない間に雑菌が繁殖することもあります。

『ラ・クリーン+プラス』では有機物除去効果や、約90%の脱水率による乾燥時間の短縮により、

年間を通して布の衛生的な環境を維持でき、雑菌由来の日本酒の酸度上昇を防ぐことができます。

ラ・クリーン+プラス
WN203H(K+)20kg
2,720,000円
(税込2,992,000円)

オゾン水との
接続も可能



中空糸膜フィルター専用のハウジング『サニハウ+プラス』は、今まで洗浄できなかったハウジング内の上部空気だまりも、独自のヘッドウォッシャー機能ですっきり洗い流せて、フィルターの保管中も薬液にしっかり浸せます。ハウジング内部で浮いて残りやすい軽いオリも、大きな排出口から素早く排水し、フィルターへの再付着・残留を減らせます。サニハウ+プラスはお酒にとっても、フィルターにとってもより良い状態を長く保つことができる精密ろ過システムです。



中空糸膜フィルター専用ハウジング
サニハウ+プラス
3本立て SFHW3
3,040,000円
(税込3,344,000円)

本記事に記載している金額は、2025年3月時点での概算金額となります。
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。

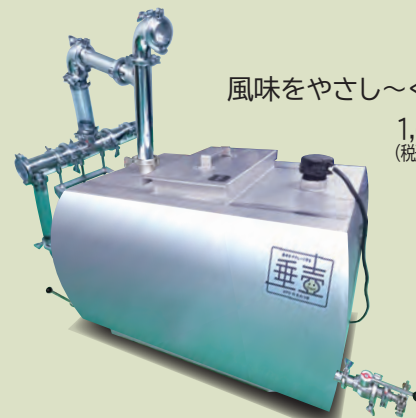
優しく扱って 風味を守る

ギュウギュウぐるぐるバシャバシャさせない



搾った瞬間から様々な要因によって変化する繊細なお酒の味わい。KPDがおすすめする搾った後のお酒の管理は、搾った直後から瓶詰めまで、優しく扱って風味を守ります。

風味をやさしく守る垂壺
1,680,000円
(税込1,848,000円)



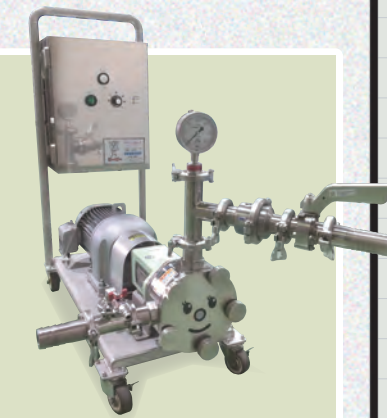
『風味をやさしく守る垂壺』は、もろみとともに押し出される圧搾機内の空気や圧搾中に漏れ出たエアーを独自の構造で逃し、波立たない投入で風味をやさしく守ります。

『優しく送れるサニタリーポンプBP』は、脈動や攪拌を抑え、インバーターによる流量調整で、ゆっくり優しくお酒を送ります。

蔵の中の複数箇所でも活用できるので、貢献度の高いオススメ設備です。

高貢献度！

優しく送れる
サニタリーポンプ
2BP
1,490,000円
(税込1,639,000円)



中空糸膜フィルターを使っただけにおいても、優しく送れるサニタリーポンプBPのゆっくり優しい送液は、お酒やフィルターへのダメージやストレスを軽減することができます。

また、上槽と同時にオリなどのろ過処理をする場合にも、お酒やオリの量などに基づいて、フィルターのろ過面積や孔径を選ぶことで、なるべくお酒にストレスをかけない優しいろ過が可能になります。

YouTube
サニハウ+プラス 本数選定



しっかり守ることによって、酸化が始まるタイミングを選び、理想の味わいを実現していただけることを目指しています。

設備投資をご検討の際は、この順番をオススメしています。

