



守るから 選べる・狙える

完成して終わらない 現場の声に育てていただく製品開発

狙った味わいに
つなげる

2つのテーマ
Tsunageru

1「ニオイ」2「優しく」

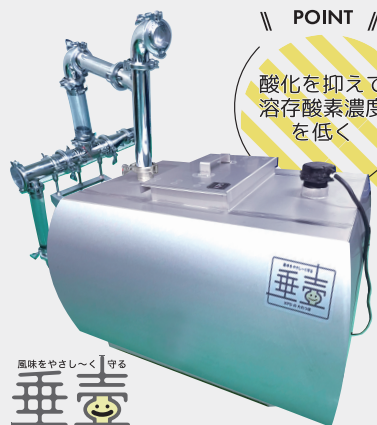
キクブランドウーはこれまで、搾った後のお酒の管理について2つのテーマに基づいた提案をしてきました。

1つ目のテーマは、お酒に「意図しないニオイを付着させない」ための設備や作業です。ホースや布、フィルターなどの扱いや管理を工夫することで、それまでに通したお酒の香りや意図しないニオイ移りの原因を抑えます。その結果、狙う酒質の妨げにならない環境づくりにつなげます。

2つ目のテーマは「優しく扱って味わいを守る」こと。搾った直後から瓶詰めまでの工程で、優しく扱い、醸されたお酒の味わいを守り、できるだけそのままの工程へつなぐことを目指しています。この2つのテーマは、理想の味

POINT

酸化を抑えて
溶存酸素濃度を低く



生産量の多い
酒蔵さまにも

Taretsuba

わいを目指すための重要な要素として捉えています。また、酸化のタイミングを選ぶことにもつながる考え方として大切にしています。

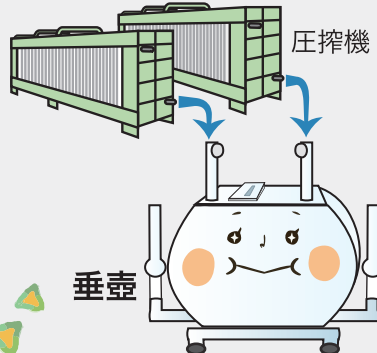
お酒を優しく扱う設備の一つ「風味をやさしく守る垂壺」は、昨年も多くの導入をいただき、大手酒蔵様からも複数のお問い合わせをいただきました。

二台の搾り機から同時に一台の垂壺へお酒を受け止める2イン1仕様の垂壺の導入もあり、生産規模が大きい場合や効率性が求め

スパークリング
Sakeの

打栓後瓶燗

Heatlead+



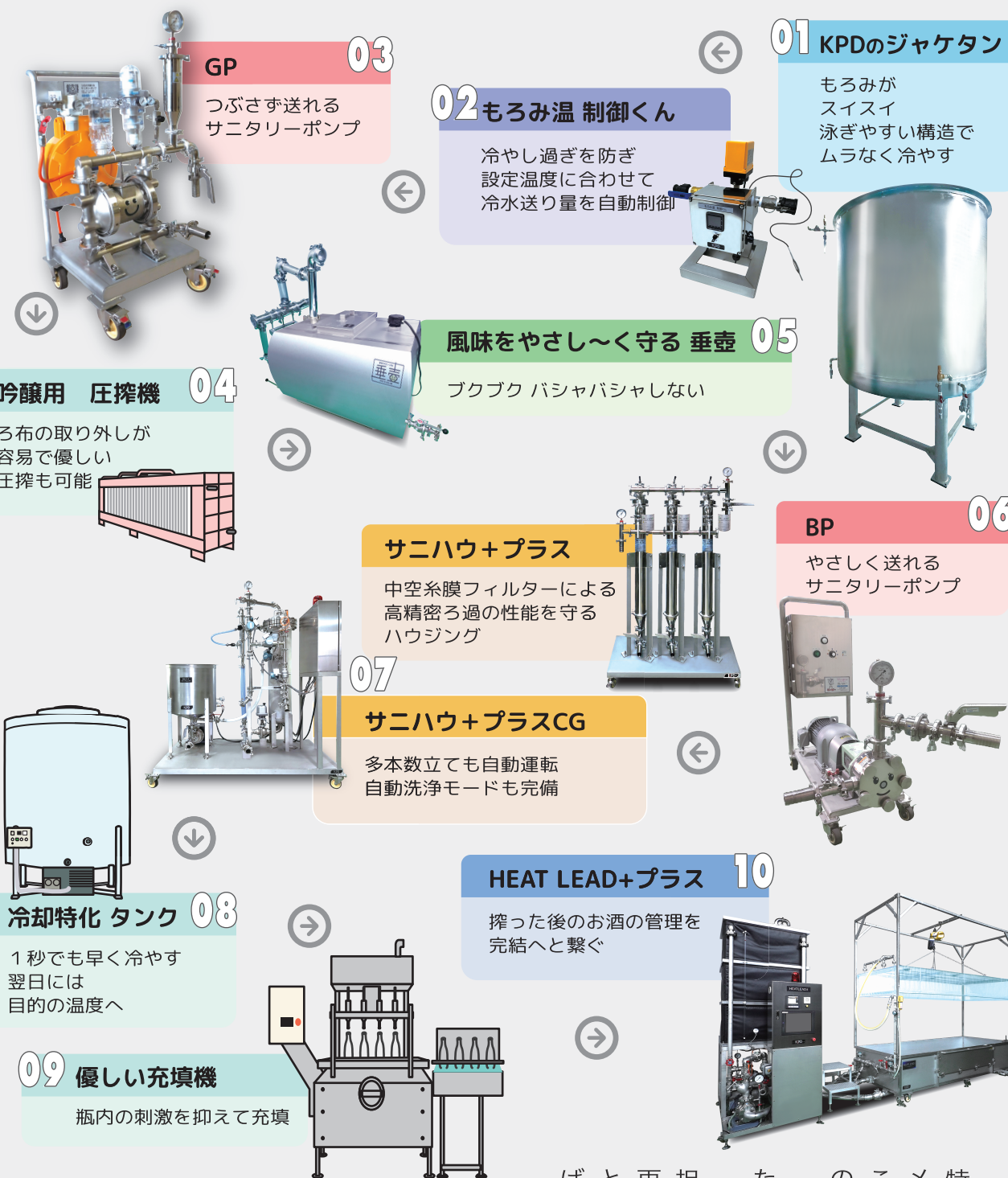
2 in 1 (ツインワン) 仕様の導入も

られる場面でも、お酒の味わいを優しく守りたいというご要望が増えていきます。

また、昨年から特にお問い合わせが増えている設備の一つが、パッチ式自動瓶燗急冷システム「ヒートリード+プラス」です。ヒートリード+プラスは、精密な温度コントロールによって打栓後の瓶燗を行うことができます。近年、輸出向けの商品やスパークリングSakeなど、品質管理や工程管理に、より注意が求め

やさしくつなぐ設備たち

仕込みから出荷までの流れの中で、特におすすめしたい設備をご紹介します。



アップデート

KPDの設備は、ご導入後、使っていただく中で、磨かれ、育てられています。現場での声を伺い、試しながら、改良とアップデートを重ねています。これからも、その積み重ねを大切にしたいと思います。

【ホームページ】



KPDシリーズのほか、冷却特化タンクや充填機など、各メーカー様にご協力いただいたこだわりの当社オリジナル仕様の設備も、ご用意しています。また、補助金などを活用した導入事例も増えています。人手不足への対応や、作業負担の軽減だけでなく、品質の再現性や工程の安定化を目的とした設備投資としても、選ばれています。

品質美を求めて

KPD
KIKU PLAN DO

有限会社 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

お問い合わせは

きる製品づくりにつながっています。

現在の工程が見えるタッチパネル

POINT

SDカードの使用でPCへのデータ取り込みや印刷も簡単です



られるお酒に取り組む酒蔵様から「設備として対応できる選択肢はないか」という声を多くいただくようになりました。特に、スパークリングSakeは二酸化炭素を多く含むため、火入れの工程では、温度管理に加えて瓶内圧への配慮も重要です。条件によっては難易度がさらに高まります。炭酸を保持しながら、味わいを損なわない火入れには、より繊細な温度管理が求められます。ヒートリード+プラスは、スパークリングSakeでも打栓後に内圧を最小限に抑えた瓶燗を行います。

実際に瓶内二次発酵タイプのスパークリングSakeで運用をいただいております。その酒蔵様では、発酵の進行状況を見極めながら「コッだ！のタイミングで、優しく正確な瓶燗を行い、コルク打栓を行ったまま、破瓶なく瓶燗が行われています。

その結果、安心して出荷で

自動で記録された 温度や時間などの結果を参照し、
誰にでも「あの時の瓶燗」を再現しやすくなります。

下部品温設定温度 (瓶燗終了品温)

63.8℃

72.0℃

瓶燗モード

すっきり / やわらか

… すっきり

最終微調整 (22.1℃)

薄気 / 味わい

結果

トータル運転時間

49.7分

昇温準備時間

1.1分

槽温達成時間

16.1分

瓶燗品温到達時間

23.7分

ホールド時間

1.0分

冷却時間

25.0分

最高品温

下部 64.5℃ 上部 64.6℃

最大品温差

差 18.3℃

その時の下部

30.6℃

その時の下部

48.9℃

—— すっきりモード時 ——

すっきり運転開始までの時間

14.0分

すっきり液面降下開始時品温

下部 30.8℃ 上部 49.0℃

すっきり液面降下の所要時間

1.2分

最終微調整 (弱火モード)

最終微調整開始までの時間

最終微調整開始時品温

最終微調整所要時間

任意の温度 (下部品温) を維持した時間の計測

① 下部品温 63.0℃以上で 3.1分間 連続達成

② 下部品温 60.0℃以上で 7.1分間 連続達成

ヒートリード+プラスによる
瓶燗の結果表示画面の一部
(イメージ)

POINT

瓶燗
自動

POINT

鮮度を守ることは
ではない
fresh

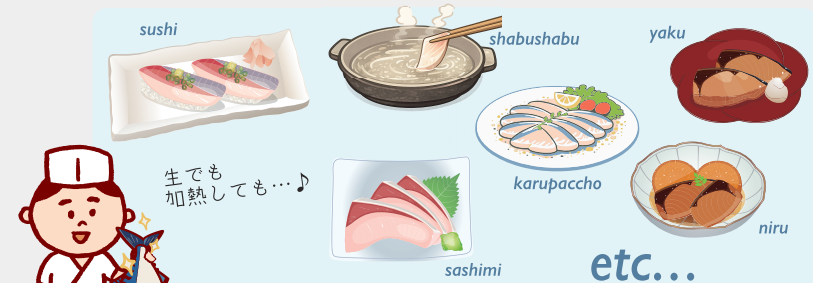
キクブランドゥーが提案する、搾った後のお酒の管理は、鮮度を守ることや、炭酸ガスを残すことを最終目的にしたものではありません。

鮮度を守ること自体を「目的」にするのではなく、選んだタイミングで、フレッシュな状態のお酒を扱えること。そのための設備の開発と設計を行っています。

「ずっとフレッシュであること」を目指すのではなく、「フレッシュを扱える状態で保ち、選択肢を残しておく」こと。そのための設備づくりに取り組んでいます。



加熱調理しか...
素材の状態が変わると
選べる仕上がりは限られてしまう



新鮮な素材は、調理方法の選択肢も仕上りの幅も広がる

炭酸ガスを

「目的」ではなく

「要素」として

コントロール

CO₂

キクブランドゥーが提案する、搾った後のお酒を優しく扱うための設備をご導入いただいたお客様からは「お酒のフレッシュさや軽快さを表現できる」と評価をいただく一方で「ガス感が残したいが味わいがのりにくい」「炭酸ガスが繊細な香味の感じ方を邪魔してしまうことがある」といった声も聞かれるようになりました。

炭酸ガスは、お酒のフレッシュさや軽快さを表現する要素となりますが、それ自体が目的になってしまうと、本来届けたい味わいとのバランスが取りにくくなる場合もあるようです。

キクブランドゥーが大切にしているのは、炭酸ガスを「残すか残さないか」ではなく、狙う味わいに合わせて整えられる

状態を保つこと。

鮮度も、ガス感も、どちらも守ったうえで、意図したタイミングで、必要な調整ができる。その余地を残すための一助となる提案になれば、と考えています。

新商品

「脱気」用かい先

new

味わいを守りながら
炭酸ガスを整える

「この状態から、少しでも炭酸ガスを整えたい」「フレッシュさは残しつつ、味わいを調整したい」

そうしたお声を受けて、KPDでは二酸化炭素の整え方に着目し、脱気用のかい先を開発しました。

従来、ガス感を調整するために、タンク内を強くかき混ぜる方法が取られることがありました。その際に、香りの成

分まで一緒に抜けてしまう場面もありました。

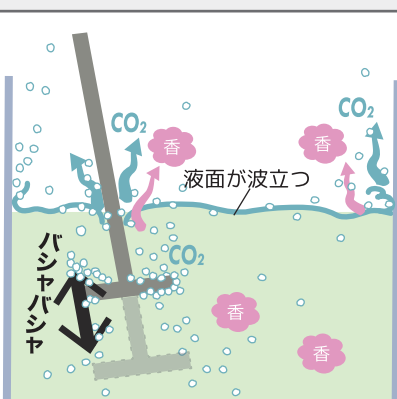
この脱気用のかい先は、搾った後のお酒をやさしく扱うという考え方はそのままだに、可能な限り味わいを保ちながらガス感だけを整えることを目指しています。

【KPDの衛生權棒用
脱気用かい先】

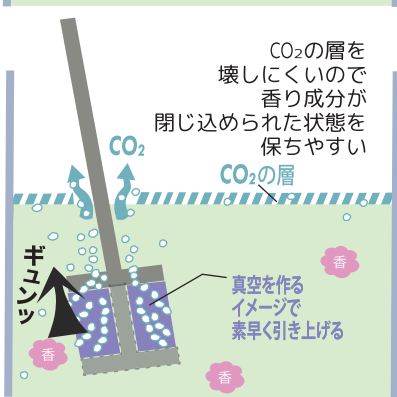


二酸化炭素が抜けるイメージ

従来のかい先を使用



KPDの脱気用かい先を使用



しっかりとした旨味を持ち、長く親しまれてきた飲みごたえのある味わい。甘口・辛口の軸の中で磨かれてきた味わい。

一方で、よりフレッシュで軽快な印象を持つお酒や、新たな日本酒ファンに向けた味わいの探索も続いています。

守ることで、選べる。選べるからこそ、狙える。

搾った後のお酒をやさしく守れているからこそ「残り過ぎたガス感だけを整えたい」そんな場面に応える、新しい選択肢として生まれた かい先です。

省力化

培われてきた判断や段取りを再現し、
誰もが扱える状態をつくる。
さらに、その結果を数値として確認し、
検証や改善につなげられる仕組み。

受け継がれた技を活かすための自動化。
それが、KPDの考える省力化です。



POINT

「色々選べる
KPDの
衛生かい棒」に
対応した仕様

