

ハングリー製麴法は小蓋に優る！！

超薄盛・5段盛

適量の炭酸ガス及び湿度
専売特許

除湿加熱装置付

ハクヨー吟醸用製麴機

一麴・二酛・三造りと麴造りは非常に大切な急所です。弊社では永年やや酸素不足、やや湿度不足のもとでハングリー製麴法を唱え、酒質の向上をテーマに、ハクヨー三段盛自動製麴装置を開発し、これまでに全国で約200台納入し、ご好評頂いて参りました。

また近年の吟醸酒・純米酒の販売比率の増加や、熟練者不足あるいは通勤制の導入といった時代のニーズに対応すべく、精米歩合 35%・40%・50%の大吟用麴から中吟や普通麴まで出来る吟醸兼用製麴機を開発致しました。本装置納入蔵で吟醸酒・純米酒を量産する蔵が増えて参りました。

本機は品質向上と原料米の利用率向上が大きい点、熟練者不足・後継者不足に貢献した功績により「**食品産業技術功労賞**」を受賞致しました。

2列型

◆5段盛

機種	4cm盛	3cm盛
2列型	280kg	210kg
3列型	420kg	310kg

2槽型もあります。

◆吟醸麴は3cm～4cmの厚さでご使用下さい。仕切板により麴量50kg～60kgの少量の製麴もできます。

例えば5段盛2列型だと網箱10枚になっており網箱で区別できるので、品種別あるいは添・仲・留の仕分けがしやすい。



3列型



除湿加熱装置



特 長

①超薄盛・5段盛

厚盛よりは 3~4cm の小蓋麹に近い厚さの方が良い麹ができる。

②ハングリー製麹法

外気をあまり入れない やや酸素不足、やや湿度不足のため破精込みも深く、白い麹ができる。

③除湿加温装置付

乾湿の差が自由に取れるので突はぜ麹も総はぜ麹も自由にできる。

④理想の麹

酒の色がなく、炭素の使用量も 1/2~1/3 に減る。
品質の揃った栗香の高い麹ができる。深はぜ込みで、はぜ落ちがないから同じ粕歩合でも純アル取得率がよくなる。

⑤作業効率の向上

夜間作業がない。通勤制がとれる。
手で触れるので、大吟麹も杜氏さんが安心して造れる。

⑥清潔

毎日清掃・殺菌ができるので、室疲れがない。

⑦吟香吟味

酸が軽くまろやか、またのどごしが良くてふくみ香のある酒ができる。メーターよりも-3~-4 位甘く感ずる。アミノ酸が減らせる。
出荷後の劣化が非常に少ない。

機械の構造及び特徴

- ◆ 内外ステンレス製の培養槽（100mm 断熱材）。
- ◆ 前扉・引出式…手入、積替自由。
- ◆ 天井と底板は夫々恒温式…結露を防止。
- ◆ 風向切換装置…1 回通風する毎にダンパーが上向通風と下向通風と交互に変わる…麹を手入れしたのと同じ効果となります。夜間の手入れが省ける。
- ◆ インバーター式変速機により、微風～強風迄自由に調整できます。
- ◆ 6 点温度記録計付。24 時間プログラム制御。
- ◆ 吸込口…エアフィルター付。



扉を開けた内部



【床用製麹機との併用で効果倍増】

槽内温度の設定で品温経過を遅らせることも進めることも自由自在である。

密閉型で薄盛に寝かせることができるので、温度と水分の調整がしやすくさばけが大変良い。はぜ落ちも皆無になり、突はぜ麹も造りやすい。

株式会社 ハクヨ一

〒110-0005 東京都台東区上野 1-10-9
TEL 03-3833-8940
FAX 03-3833-8536

特約店