

杜氏や麴屋が「もっと早く買って貰えばよかった!!」
吟醸麴にも活用できる

突ハゼ・総ハゼ麴も自由自在

実用新案 3件

ハクヨー床用製麴機

引込後の保温・保湿が調整できる・・・麴の表面乾燥がない
ハゼ落皆無・・・酒が2%位多くできる
毎日殺菌・・・酸が少ない
状態のすすめ方自由自在・・・品質の向上に役立つ
蒸米のさばけが良く・・・盛前の香りが良い

麴を大切にすれば利益があがる!



オプション

- ①側板二つ折り
- ②保温2回路(半分ずつ別々に槽内温度をコントロールすることができます)
- ③ロードセル(写真はロードセル付になります)
- ④スノコは従来のスギ材、もしくはアルマイト製のどちらかをお選び頂けます
- ⑤量の多い蔵には麴手入機をオススメします(裏面に写真あり)

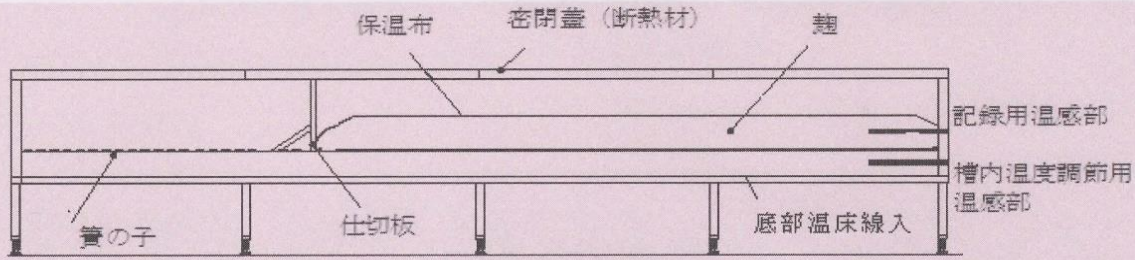
(機種)	(麴量)		(槽寸法)	
	包み	種付け	幅	長さ
2枚槽	100kg	40~60 kg	1.75 ×	2m
3 "	150kg	60~90 kg	1.75 ×	3m
4 "	200kg	80~120 kg	1.75 ×	4m
5 "	300kg	100~150 kg	1.75 ×	5m
6 "	400kg	120~180 kg	1.75 ×	6m
7 "	500kg	140~210 kg	1.75 ×	7m
8 "	600kg	160~240 kg	1.75 ×	8m

※ 狭い蔵には1.5mのものを特別製作いたします

手造り蔵に喜ばれる

3段式や天幕式製麴機の蔵は
併用すると効果が大きい。
エアシューターで引込む蔵は必須!

高品質の酒造りに必要！ 吟醸麹にも利用できる！



※ 床用製麹機は何度も改造して、完成した機械です。乾きすぎないように注意して設計されております。

床用(引込)製麹機の特長

- 麹菌の発芽の最適条件を与えるので良く揃う。
 - 恒温槽のため表面の乾燥もなく、はぜ落ちが全くなく麹一粒、一粒の温度と湿度の条件が同一であるため、盛後の操作が楽である。
 - 天蓋のすきまの、あけ具合で蒸米の水分を調節する。
 - 薄盛(10cm-15cm盛)で寝かせるため、温度と水分を平均にできる。
 - 蒸米のさばけが良く、盛前の香りが非常によい。
 - 突はぜ麹が造り易い。栗香が出易い条件に仕上げられる。
 - 槽内温度の設定で、品温経過をおくらせることも進めることも自由自在である。
 - 米の品種が変わった時、早く馴れ易い。
 - 内面ステンレスの為、毎日、清掃・殺菌ができるので非常に清潔で、醪の酸が少ない。
- 杜氏と麹屋が10人が10人皆ほめる。
本醸造、純米醸造、吟醸麹に誠に良い。

手造り蔵では、

- ① 従来の床では、どうしても表面が乾き、はぜ落ちや浅はぜになる。
 - ② 30cm位に寝かせるので中心部は水分が多く、品温も高く、すすみすぎる。
 - ③ 毎日の蒸上りが微妙に違い、また引込温度にもむらがあるので、調整が難しく不平均になり易い。
 - ④ 麹室は毎日殺菌できないので徐々に汚染される。
- これらの欠点をすべて解決したのが床用製麹機です。

納入先の感想(抜粋)

秋田「高清水」秋田酒類製造(株) 高橋杜氏

- ① 床用製麹機を設置してからは蒸米の表面が乾くこともなくはぜ落ちのないふくらみのある麹ができるようになりました。
- ② 密閉式なので雑菌も入らず作業における欠点を温度調節器により、すべて解決できました。

広島「誠鏡」中尾醸造株式会社 中上製造部長

- ① 原料処理の段階で、相当の配慮を施したにもかかわらず、予想に反した軟弱な蒸米が、麹用として、上がってくるがあります。こんな時には、ハクヨーの床が威力を発揮してくれます。
- ② 軟らかめの蒸米を低温ぎみに引き込み、薄めに寝かし温床線を利かせて、水分の発散を図れるので、時間に合わせて、盛までの状ぼうを自由自在にコントロール出来るので便利です。

京都「月の桂」(株)増田徳兵衛商店 西本杜氏

- ① 表面が乾燥せず中にくいこみがよく今までの麹蓋の麹に比べふくらみのあるハゼ込の良い麹になります。粕も裏打ちがなく良い粕が出ます。
- ② 目標とする麹を造るのに盛りまで自由に調整できるのが一番良いと思います。
- ③ 醪の泡が2~3日長く思い通りの日数を保ちアミノ酸の少ない清酒が生まれます。

麹手入機

※量の多い蔵には麹手入機をオススメします。



■製造発売元

株式会社 ハクヨー

〒110-0005 東京都台東区上野1-10-9

ハクヨー
TEL 03-3833-8940
FAX 03-3833-8536



■特約店

品質の向上に役立ち

吟醸麴にも活用できる

ハクヨー式醸造機械発売元

株式会社 ハクヨー

東京都台東区上野一ノ二〇ノ九

☎ 〇三(三八三三) 八九四〇

ハクヨーの床用製麴機(引込用)

◆ 麴造り前半の急所

☆名人、達人も製麴前半の操作において、蒸米の「温度と水分調節」は非常に苦労しています。

☆従来の床では、どうしても表面が乾き、ざらつきますので破精落になる。又、厚盛にするために、その中心部は水分が多く、品温も高く、すすみすぎる。米質、枯らし日数、浸漬時間、気象条件等により、毎日の蒸し上がり状況が微妙に違い、また引込温度にむらがある。…これ等の欠点をすべて解決したのが床用製麴機です。

麴の経験が浅い人でも本機によりベテランの技術を早く習得することができます。

◆ 原料米の一〇〇%有効利用を考えると利益があがります。

☆値段も手頃ですから、破精落がなくなり、純アル收得率が高くなれば中小蔵でも三〜四年で償却出来る。

☆ご使用の杜氏さんにも、経営者の方にも大変喜んでもらえる機械です。

ハクヨーの床用製麴機の特長

(一) 引込後種付、麴菌の発芽に一番良い湿度九五%以上を保持し、適温に槽内を調整出来る。麴の表面の乾燥がないので破精落が出来なくなる。

(二) 密閉型であるため薄盛(一〇cm〜一五cm)で寝かせることが出来るので、一粒一粒の温度と水分を平均に出来る。

(三) 温床線の操作により品温経過をおくらせることも、進めることも自由自在である。

(四) 蒸しの軟らかい時は低く引込んで、槽内温度を高めにとって乾燥気味にもっていきける。

(五) 其の他密閉型の恒温、恒湿槽であるから色々な応用操作が出来る。

(六) 吟醸用麴も本機を利用して造っている。

◆ 床用製麴機は何度も改造して完成した機械です。

恒温槽は絶縁抵抗がよく、保温ヒーターが長くつかない様に設計されております。出来上った機械は簡単そうに見えますが、湿度九五%以上を保持する大変難かしい機械です。ご使用の杜氏さん達は使う身になってよく考えた機械だとほめてくれます。