

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  
状貌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）

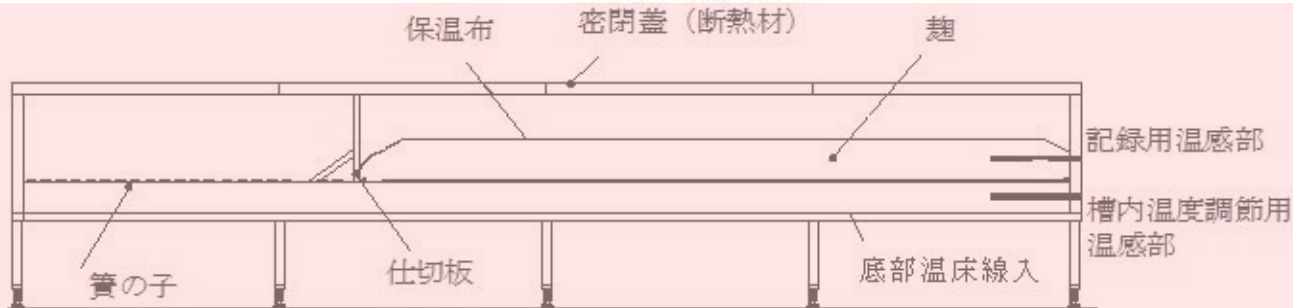
(機種)	(麴量)		(槽寸法)	
	包み	種切り	幅	長さ
2枚槽	100kg	40~60 kg	1.75 ×	2m
3 "	150kg	60~90 kg	1.75 ×	3m
4 "	200kg	80~120 kg	1.75 ×	4m
5 "	300kg	100~150 kg	1.75 ×	5m
6 "	400kg	120~180 kg	1.75 ×	6m
7 "	500kg	140~210 kg	1.75 ×	7m
8 "	600kg	160~240 kg	1.75 ×	8m

※ 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！吟醸麴にも利用できる！



※ 床用製麴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）製麴機の特長

- 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麴一粒、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。
- 突はぜ麴が造り易い。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。

杜氏と麴屋が10人が10人皆ほめる。  
本醸造、純米醸造、吟醸麴に誠に良い。

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 麴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麴機です。

## 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 床用製麴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麴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、麴用として、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 西本社氏

- ① 表面が乾燥せず中にくいこみがよく今までの麴蓋の麴に比べふくらみのあるはぜ込の良い麴になります。粕も裏打ちがなく良い粕が出ます。
- ② 目標とする麴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。

**麴手入機** ※量の多い蔵には麴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