

TM 式吟醸搾り機

HACCP 対応

生産性向上要件証明書発行機器（今年度）

やはり同じモロミでも

自動連続搾り機と弊社の槽式搾り機では搾った酒の質が全く違います！

小仕込には TM 式吟醸搾り機が欠かせません。

特長：接液部（SUS304）

分解洗浄容易（サナ板、側板取り外して槽のみになります。）

新発売

浅槽式吟醸搾り機

槽の底面付近の袋積作業は大変な重労働です。

こうした現場の声をお聞きし浅槽式の TM 式吟醸搾り機を発売させて頂きました。

設置事例

TM 式吟醸搾り機 G 型 1630ℓ



通常時（カサ取付）
槽深さ 900mm



浅槽時（前面カサ取り外し時）
槽深さ 650mm

仕様（槽深さ）

※深さはご希望により変更可能です。

型式	標準型	浅槽式
E 型 1010ℓ	850mm	850mm (650mm+200mm)
F 型 1450ℓ	900mm	900mm (650mm+250mm)
G 型 1630ℓ	900mm	900mm (650mm+250mm)

復活新発売



①モロミ袋詰機



②モロミ圧力調整器

① モロミ袋詰機

オール SUS、サニタリー式で分解洗浄可能です。（HACCP 対応）

② モロミ圧力調整器

オール SUS、サニタリー式で分解洗浄可能です。（HACCP 対応）

設定圧力でモロミを袋詰機に送り、モロミポンプを入り切りしますので、モロミへの負荷を少なくできます。

◎弊社はトータルで最高の搾りをサポートします。

製造・販売元

株式会社東洋商会

〒521-1341

滋賀県近江八幡市安土町上豊浦 1397-11

TEL:0748-46-2158 / FAX:0748-46-4958

HP <http://www.azuchi-touyou.com>

MAIL touyou@themis.ocn.ne.jp

KT 式吟醸びん火入急冷機

生産性向上要件証明書発行機器（今年度）

やはり同じ酒でも

熱酒燻詰したものとびん火入急冷したものとでは
味も香りも確かな差がでます!

弊社のびん火入急冷機は、数多くの納入実績と経験で、
安定したびん火入を効率的に行ない、蔵元様の最高の酒を最高の状態で
消費者の皆様にお届けする事が出来ます。

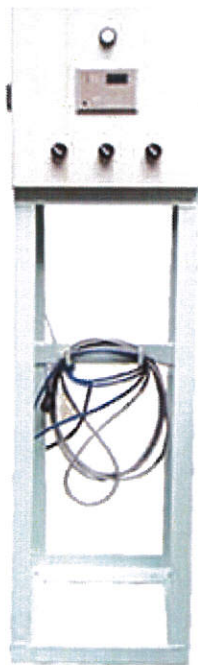
特長

びん火入と急冷を連続して行ないますので酒質の向上と作業の効率化を図れます。
水位調整が自在のため燻種が変わっても安定したびん火入ができます。
びん火入から急冷まで酒温を段階的に温度差をつけながら行ないますので
破壊が極めて少ないです。

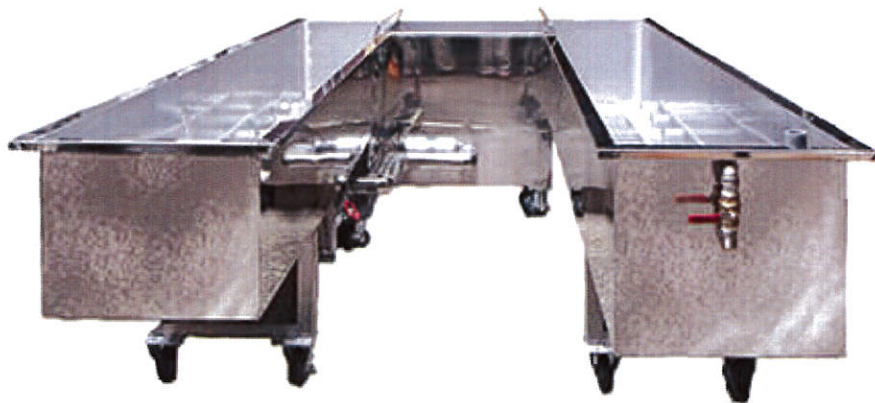
仕様

品名	型式	内容	能力
びん火入急冷機（コノ字型）	KTHC-687	1.806P8 箱	4～5 分/1.806PP 箱
びん火入急冷機（コノ字型）	KTHC-6107	1.806P10 箱	3～4 分/1.806PP 箱
びん火入急冷機（コノ字型）	KTHC-6147	1.806P14 箱	2～3 分/1.806PP 箱

専用アタッチメント使用で微炭酸酒のびん火入急冷もできます。



制御盤



製造・発売元

株式会社東洋商会

〒521-1341

滋賀県近江八幡市安土町上豊浦 1397-11

TEL:0748-46-2158 / FAX:0748-46-4958

HP <http://www.azuchi-touyou.com>

MAIL touyou@themis.ocn.ne.jp

びん火入用警報付デジタル温度計

安定したびん火入に欠かせないのは

測温位置と**品温**です。

特長

壺種に合わせて測温位置を設定できます。

設定温度になれば警報ブザーにが鳴りますので

他の作業をしながらでも確実な温度管理が

できます。



製造・販売元

株式会社東洋商会

〒521-1341

滋賀県近江八幡市安土町上豊浦 1397-11

TEL:0748-46-2158 / FAX:0748-46-4958

HP <http://www.azuchi-touyou.com>

MAIL touyou@themis.ocn.ne.jp

YT 式吟醸米連続浸漬水切り装置

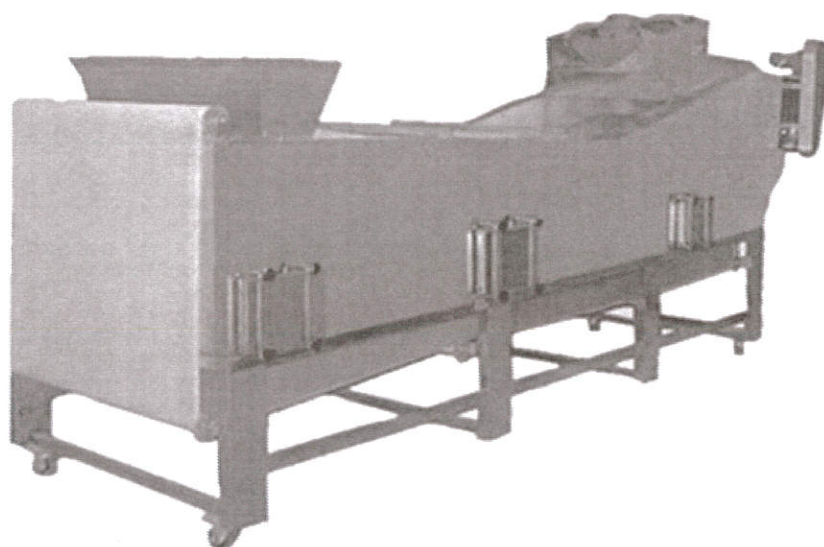
大吟～中吟までの原料米の浸漬と水切り作業が

連続的かつ安定的に行なえます！

均一な洗米・水切りは均一な蒸米を実現するために必要不可欠です。

当機は従来のバッチ式の浸漬タンクではなく、水を張ったコンベア上を一定の層厚で設定時間内で移動しながら連続的に浸漬し、続いて連続的にファンにて脱水して、均一な水切れを実現する優れ物です。

※ホームページにて稼働状況の動画をごらん頂けます。(静岡県(株)土井酒造場様)



仕様

型式	能力		
	米層厚	浸漬時間	処理量
YT-1-10F	100mm	3分～20分	700kg～4600kg
	80mm	〃	550kg～3700kg
	50mm	〃	350kg～2300kg
YT-2-10F	100mm	3分～20分	1170kg～7800kg
	80mm	〃	930kg～6240kg
	50mm	〃	585kg～3900kg

※高精白米(50%以下)浸漬の場合

※米の品質、水温などの条件により異なります。

製造・販売元

株式会社東洋商会

〒521-1341

滋賀県近江八幡市安土町上豊浦 1397-11

TEL:0748-46-2158 / FAX:0748-46-4958

HP <http://www.azuchi-touyou.com>

MAIL touyou@themis.ocn.ne.jp