

〒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
 E-mail touyou@themis.ocn.ne.jp

URL [会社 HP]
<https://www.azuchi-touyou.com>
 [蔵元様道具屋市場]
<https://doughu.azuchi-touyou.com/>

TM式吟醸搾り機

特長

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
 搾った酒の味が全然違います!

<少量仕込には、TM式吟醸搾り機が欠かせません>

- 手廻式から自動油圧式まで、モロミ量・ご予算に合わせて槽容量や搾り方まで多数取り揃えています。(特注サイズも承ります)
- 天秤式の原理に基づいた押圧方式**で、モロミへの負荷を最小限にして自然タレから搾り切りまで、大切なモロミを最高の状態で搾り切ります。(自動油圧式)

機種・仕様

型式	容量(ℓ)	サイズ(槽内寸)			カサ付き容量(ℓ)	タイプ				備考
		L(mm)	W(mm)	H(mm)		自動油圧式	手動油圧式	手廻式	天秤式	
A	160	600	600	460		○	○	○		
B	320	800	600	600		○	○	○	○	
C-I	500	1,000	600	840			○	○	○	
C-II	600	1,200	700	750		○		○	○	
D	830	1,400	700	850	1,070	○		○	○	
E	1,010	1,700	700	850	1,300	○		○	○	
F	1,450	2,300	700	900	1,850	○		○		
G	1,630	2,600	700	900	2,090	○		○		
H	3,000	3,000	700	850+600	3,000	○				圧盤 上下移動式

※H型以外も圧盤上下移動式を製作いたします。 ※改良のため、一部仕様を変更する場合があります。



※ホームページにて動画を御覧いただけます。

関連商品

搾り袋

2Bナイロン特織

手入れが簡単(煮沸消毒)で臭いがつきにくく、綿に比べて格段に強いので油圧式に最適です。スベリ止め加工付き。

2B綿

高級酒用や吊り下げ用(出品酒用)に数多く使われています。



モロミ袋詰機(端止)

モロミ袋詰機を現代版に復活しました! サニタリー式のため、分解洗浄可能で衛生的です。

KT式吟醸びん燗急冷機

やはり同じ酒でも熱酒燗詰したものと
びん燗(びん火入れ)急冷したものとでは
味も香りも確かな差が出ます!

高級酒志向の中、今びん火入れが定着してきました。

びん燗は酒にとって最高の火入れ方法である事が定着してきましたが、昔から行われてきた作業だけに、やり方もマチマチで細かいノウハウが確立できていません。

弊社のびん燗急冷機は、数多くの納入実績と経験で確実に安定したびん燗=びん火入れを効率的に行うための様々な工夫を施し、従来のびん燗機とは“似て非なるもの”です。今は、びん燗急冷型が主流です。

特長

- 確実に安定した温度管理で酒質の向上と安定を図れます。
- びん燗と急冷を連続して行えますので更なる酒質の向上と作業の効率化を図れます。
- 水位調節が自在のためどの様な燗でも安定した酒質の火入れができます。
- びん燗槽の上下の温度差を少なくするため湯槽の循環ポンプ付です。
- お手持ちのP箱を使うため燗の出し入れの手間を省けます。
- キャスター付で固定配管で無いため移動も可能です。

機種・仕様

品名	型式	内容	小 罎	サイズ		
				L(mm)	W(mm)	H(mm)
びん燗急冷機 (コノ字型)	KTHC-687	1.8ℓ 6P 8箱	小罎兼用	2,440	1,610	850
	KTHC-6107	1.8ℓ 6P 10箱	小罎兼用	2,980	1,610	850
	KTHC-6147	1.8ℓ 6P 14箱	小罎兼用	4,000	1,610	850
びん燗機	KT-687	1.8ℓ 6P 8箱	小罎兼用	2,440	500	850
	KT-6107	1.8ℓ 6P 10箱	小罎兼用	2,980	500	850
	KT-6147	1.8ℓ 6P 14箱	小罎兼用	4,000	500	850
燗びん急冷機	KTC-687	1.8ℓ 6P 8箱	小罎兼用	2,440	500	850
	KTC-6107	1.8ℓ 6P 10箱	小罎兼用	2,980	500	850
	KTC-6147	1.8ℓ 6P 14箱	小罎兼用	4,000	500	850

※1.8ℓ用P箱、小罎用P箱はユーザー様ご使用品を使用させていただきます。
※1.8ℓ8本用P箱対応タイプも製作いたします。



制御盤



※ホームページにて動画を御覧いただけます。

関連商品



ステッキ型デジタル温度計 警報付

※設定温度になりますとブザーが鳴りますので作業効率が上がります。

新発売

KT式 吟醸びん燻急冷機

半自動型



省力化と更なる酒質の向上の実現!!



びん燻

湯煎式

P箱送り装置付

P箱を手作業で移動させることなく、送り装置で移動させることができます。



急冷

シャワー方式

冷水機接続でさらに低温冷却を実現できます。

びん燻槽から急冷槽はリフト装置で楽々持ち上げ



こちらのQRコードから
作業風景をご覧ください。

作業風景は、長野県諏訪市
盤栄運送株式会社諏訪御湖鶴酒造場様



サニタリーバルブ タンク直付アタッチメント ノミタリー

実用新案登録 3226822

HACCP対応

特長

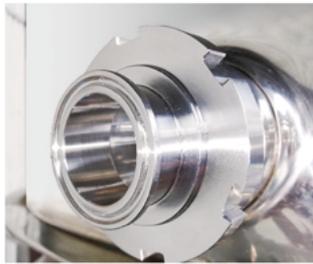
簡単&便利!3つの特徴

- 酒とパッキンの接触が極めて少ない。パッキン(別売)は呑口とノミタリーの接続部のみ。
- 袋ナット不要。低コストでサニタリー対応。サニタリーバルブ(別売)取り付け可能です。
- 分解簡単・洗浄容易で衛生的(HACCP対応)です。

機種・仕様

本体材質	パッキン材質	本体サイズ
SUS304、SUS316	シリコン	呑口1号用、2号・3号用

※ステンレス呑口用とホーロー呑口用の2種類。
 ※呑口の状態により取付できない場合もあります。
 ※装着時に必ず液漏れがないかご確認下さい。



竹内式蒸米エアージューター

特長

高精白、高温蒸米が送れる独自のメカニズム!

機種・仕様

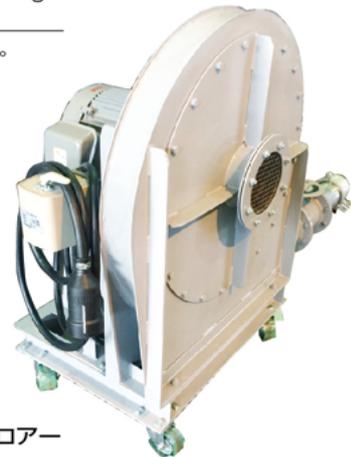
型 式	プロアー	フィーダー	輸送距離	送米量
ST-特1型	11kw(15HP)	0.75kw(1HP)	60~90m	2,000kg~ 3,000kg
ST-1型	7.5kw(10HP)		30~60m	

※輸送距離と量はホースの曲がり、高さ、蒸米の状態、温度等により異なります。

フィーダー



プロアー



YT式吟醸米連続浸漬水切り装置

特長

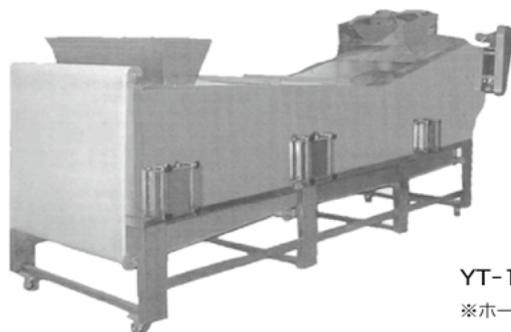
大吟～中吟までの原料米の限定吸水と水切作業が連続的かつ安定的に行えます!

- 連続浸漬脱水方式により高精白米の限定給水と水切作業を正確に均質に、なおかつ連続的に行ない大幅な作業の合理化・省人化(無人化)を実現できます。
- 浸漬時間をセットするだけで限定吸水された浸漬米が連続的に得られます。

機種・仕様

標準能力	本体寸法 L×W×H (mm)	浸漬槽 有効寸法 W×L(mm)	米層厚(mm)	処理量(標準)						
				浸漬時間別処理量(kg/h)／浸漬時間2分～25分(制御有効範囲)						
				3分	5分	8分	10分	12分	15分	20分
1t/h (10分浸漬)	5,350 × 1,850 × 1,700	900 × 2,600	100	4,680	2,808	1,755	1,404	1,170	936	702
			80	3,744	2,246	1,404	1,123	936	749	562
			50	2,340	1,404	878	702	585	468	351

※高精白米(50%精白以下)により算定。
 ※米の品質、水温等諸種の条件により異なります。
 ※改良のため、一部仕様を変更する場合があります。



YT-1-10F

※ホームページにて動画を御覧いただけます。

AT式水圧気泡吟醸洗米機

特長

確実な洗米(ヌカ落とし)は原料処理のスタートで重要な工程です!

- 弊社開発の特殊気泡装置により、洗米時に大量の気泡が注入され、米を傷めず、ヌカの分離が早くきれいに洗米できます。
- シンプルな構造で故障も少なく、誰にでも使えます。
- 量産型製品の改良型のため、価格は大変安価です。

機種・仕様

型 式	洗米能力	サイズ		備 考
		本体直径	全 高	
ATWA-15	8kg～10kg/回	φ370mm	720mm	標準水圧 0.2MPA以上 ホース 1"
ATWA-22	10kg～15kg/回	φ415mm	780mm	
ATWA-30	15kg～20kg/回	φ470mm	850mm	



オンライン用品店 開店のお知らせ

蔵元様
道具屋
市場

SAKE BREWING
TOOLS MARKET

蔵元様の様々なご要望やご注文をネットを通してお手伝い
従来の“用品店”が果たしてきた役割をいつでもどこでもお応えできるよう、打ち
合わせからご注文までをこの「蔵元様道具屋市場」サイトを通じてやり取りしてい
ただけます。



今すぐご利用ください

蔵元様道具屋市場

<https://dougu.azuchi-touyou.com/>



トーヨー式小仕込プラント 設計・施工・技術指導

「一人仕込みの年間仕込」

※商標登録済



「一人仕込みの年間仕込」のメリット

- ① 1回当たりの原料米量が少なくなるため資金運用の効率化につながります。
- ② 販売量や在庫量等に対応して計画的な仕込計画を立てる事ができます。
- ③ 新商品の開発や製造が容易になります。

貴社のご要望に合わせて小仕込み醸造蔵のプランニングをトータルにお手伝いさせていただきます。



LINE で気軽に
お問い合わせください

ちょっとしたご相談、お困りごとなんでもご質問ください



今すぐ
友達追加!

6次産業化の取り組みを応援します

「酒米」を使った
米粉パン・米粉スイーツづくりをしませんか。

微粉碎米粉製粉機

「山田錦」

米粉（製粉）

米粉パン・スイーツ



地産・地消

安全・安心

各種農産加工の相談受け付けます

“地産・地消”“安全・安心”の農産加工場の企画・提案から加工機器の選定、レイアウト、設計・施工・製品づくりの指導、販売のお手伝いまで農業の6次産業化のお手伝いをさせていただきます。

加工品の例

ジュース（無添加・常温貯蔵） ジェラート 米粉パン 米粉麺 みそ もち etc...



「農家の強みをいかす 農産加工機器の選び方・使い方」

弊社の取り組みが、(社)農山漁村文化協会(農文協)様より「農家の強みをいかす農産加工機器の選び方・使い方」として出版されました。

6次産業化プランナー 高木 敏弘