

神戸工場

〒651-2228 兵庫県神戸市西区見津が丘 2-1-1
 TEL (078) 995-4700 FAX (078) 995-4706
 E-mail kobe@nagata-bm.co.jp
 URL <https://www.nagata-bm.co.jp/>

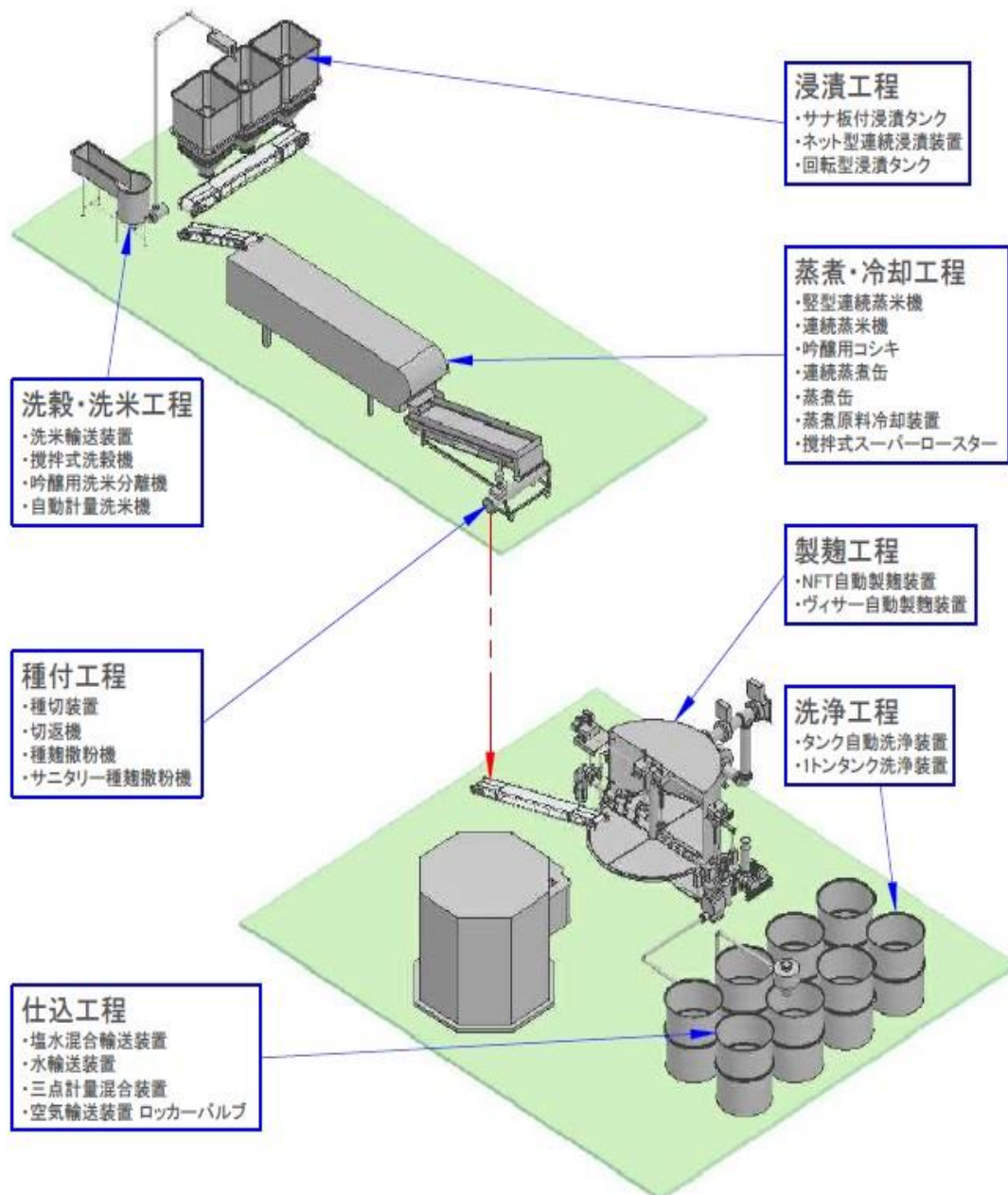
東京支店

〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原 3-5-4
 トラストスクエア相模原 4-401
 TEL (042) 769-7337 FAX (042) 769-6399
 ナガタエンジニアリング株式会社
 〒822-0101 福岡県宮若市福丸 364-1
 TEL (0949) 55-2725
 FAX (0949) 55-2727

人と生産システムの調和を目指して

当社では、醤油製造設備・味噌製造設備・焼酎製造設備、清酒製造設備、
 その他醸造・食品設備をお客様のニーズにあわせて設計・製造・据付・修理を行っています。

工程別取扱製品例一覧

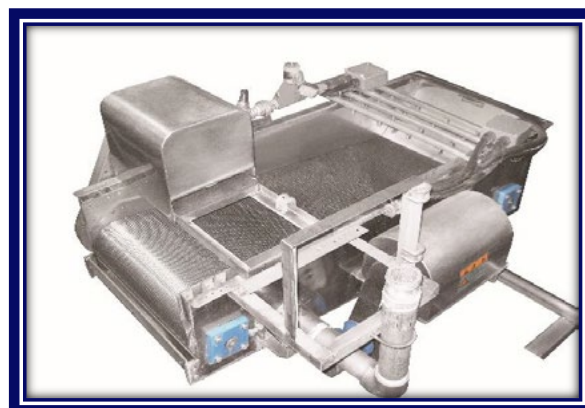


～洗穀・洗米工程～

◆吟醸用洗米分離機

【概要】

従来、高精白原料米の洗米において原料米と洗米水を確実に分離する装置がありませんでした。本機はコンベア式洗米分離機にバキューム装置を取り付けて確実に固液分離を行うことが可能な装置です。



【特徴】

- (1) 高精白原料と洗米水を短時間で確実に分離するため、限定吸水時間を正確に維持することができます。
- (2) 1台の吟醸用洗米分離機で複数のタンクの上を移動し、他種類の白米を確実に自動処理できます。
- (3) 限定吸水の水切工程を自動化し、高精白原料米の連続処理ができます。

◆自動計量洗米機

【概要】

本自動計量洗米機は定期的に昇降機ホッパーに白米を投入しておくだけで貯米計量、小ロット計量払出から対流循環洗米、シャワーすすぎ迄を自動で行う事が可能となりました。

別売りのバキューム式脱水装置を使用すれば、洗米の水切りをより完全に行えます。

原料の計量値、洗米・すすぎ・機器洗浄の時間はタッチパネル操作盤で自由に設定ができ、お客様のニーズにあった条件でご使用いただけます。

また、洗浄性・サニタリー性にも考慮し、1バッチごとに洗浄水を流し、機器を清潔に保ちます。

繊細かつ重労働な小ロット高精白米の洗米工程の省力化、高精度化、確実性向上に貢献いたします。



【特徴】

- (1) 確実かつ繊細な洗米（対流循環洗米、すすぎ、オーバーフロー方式による確実な洗米）
- (2) 作業精度の向上（ロードセルによる確実な計量管理・タッチパネルによる簡単な操作設定）
- (3) 高い機器洗浄性（ジェット水及び内面シャワーによるバッチ毎の機内洗浄、洗浄性の高さを追及したサニタリー構造、本体・配管オールSUS製による高い清潔性）

～浸漬工程～

◆サナ板付浸漬タンク

【概要】

浸漬の目的は、白米に適度な水分を吸収させ外硬内軟の蒸米を得ることです。均一な吸水率、短時間の水切り、確実な排出が重要です。



【特徴】

- (1) 中間サナ板は大小とあり、精米歩合に合わせて浸漬ができます。
- (2) 短時間に水切りができ、高精白原料米の浸漬に最適です。
- (3) 給水、水切り、排出、洗浄は全自動で省力化がはかれます。

～蒸煮・冷却工程～

◆連続蒸米機

【概要】

蒸きょう作業は原料米の産地、品種、精米歩合、使用区分等の種類に応じて蒸きょう時間、供給蒸気の温度、蒸気量を自動的に調整し、軽くて弾力のある外硬内軟の蒸米が得られる連続蒸米機です。



【特徴】

- (1) 蒸きょう作業は制御盤によって全自動制御で無人化ができます。
- (2) 蒸米の硬軟調整が自在にでき、均一な蒸米が得られます。
- (3) 制御盤は液晶パネルを採用し、米種変更もワンタッチで容易に操作できます。
- (4) 作業終了時は自動洗浄装置により洗浄が容易に行う事ができます。

～蒸煮・冷却工程～

◆縦型連続蒸米機

【概要】

高品質・省エネルギーとお客様のニーズに合わせた機械をご提供いたします。

醸造業界にて長年の経験と実績を生かし、さらには米菓業界のもち米の風味の良い理想的な蒸米がが可能となりました。

蒸したもち米には二つのスクリーを採用しこねることなく、均等且ソフトに排出されます。少量の蒸気が完全に吹抜け、蒸米のバラツキが無く、均一に蒸すことができます。



【特徴】

- (1) 蒸気吹込方式（蒸気が下から上へ抜ける抜け駆け方式、ニカ所からの吹き込みにより吹き抜けが均一に行う事ができる）
- (2) 2本のスクリーで均一の排出（粘りを無くし理想的な排出を実現、スクリーは工具無しで着脱可能、ブリッジを起こさずスムーズに排出）
- (3) 蒸気循環型の保温構造（保温用蒸気通路に蒸気を通し均一に保温、缶体内面の結露防止しコシキ肌を低減）
- (4) サニタリー性の向上（筒内はストレートで洗浄が容易）

◆吟醸用コシキ

【概要】

コンパクトな一体型、蒸米品質を向上する新蒸気システム、コシキ肌を低減する蒸気循環型の保温機構を搭載した吟醸用コシキをご提供します。

【特徴】

- (1) コンパクトな一体型装置
- (2) 新蒸気システム搭載
- (3) 蒸気循環型の保温機構
- (4) サニタリー性の向上



～蒸煮・冷却工程～

◆蒸煮原料冷却装置（冷却機・放冷機）

【概要】

蒸きょうされた原料を短時間かつ連続的に設定した品温に冷却する装置です。品温をセンサーで検知して排風機の回転数を制御盤で制御して、設定した品温になるように排風量を調節します。



【特徴】

- (1) 冷却時間の短縮が計れます。
- (2) 制御盤及びインバーターの採用により冷却品温の一定化が計れます。
- (3) 外硬内軟米の調整ができます。
- (4) 雑菌繁殖の防止が計れます。
- (5) サニタリー型のため全域の洗浄ができます。
- (6) オプションとして自動洗浄装置も設置できます。
- (7) 冷風装置との接続により醸造期間の延長に対応ができます。

～種付工程～

◆切返機

【概要】

吟醸・大吟醸に適した切返機を提供します。蒸米を適正に崩壊する事により麴粒が、一粒一粒となる為、破精込みやすくし、醗酵酵の均一化に繋げることができます。品温を下げることなく、均一な切返しができ、少人数・短時間で仕上げる事が可能です。洗浄性を向上させ、駆動部からチェーン類を排除、投入口には格子を設け、安全性にも配慮した設計。



【特徴】

- (1) 少人数での作業性（機械化により作業の向上、手作業からの時間短縮、塊を崩壊）
- (2) 麴室内の汚染対策（麴室内の空気汚染の削減）
- (3) サイズに適した網を交換（精白に合わせた崩壊が可能）

～種付工程～

◆サニタリー種麴撒粉機

【概要】

毎回の仕込後に残った種麴の回収や、ホッパーやスクリーンに付着した種麴を完全に取除き、洗浄ができるように改良いたしました。工具を使用せず「ワンタッチ分解」できる構造に改善し「洗浄時間の短縮とサニタリー化」を実現。低速域を増やし「より微量の撒布」を可能にしました。また、設定方法も「デジタル設定」に変更し、使用者が変わっても毎回同様な撒布量の再現性を確保できるようになりました。

「防水・防塵性能を強化」し、不用意な飛沫水や埃・異物に対する防塵が強化されました。

【特徴】

- (1) ワンタッチ分解による完全洗浄
- (2) 種麴菌の撒散量の調整範囲を広げる。
- (3) 防水性と防塵性の強化
- (4) コンパクト化と軽量化



～製麴工程～

◆NFT自動製麴装置

【概要】

酒麴、醤油麴及び味噌麴は原料の違い、仕込、醗酵管理の違い等により、それぞれの製麴管理方法があります。本空調装置はそれぞれの麴の特性に合わせ、最適な環境のもとで、培養できるように、装置も多種そろえています。

【特徴】

- (1) 酒造・焼酎・味噌用空調装置
麴に最適な品温、湿度環境のもとで培養を行い、高品質でその用途に応じ、総破精麴から突き破精麴まで自在に得られます。
- (2) 醤油用空調装置
外気利用、加湿方式の採用により、ランニングコストの大幅な軽減が計れます。
高層堆積（250～600mm）培養が可能であり、設置面積、設備コストの削減が計れます。
- (3) 吟醸用（無通風平行流空調システム）
蓋麴・箱麴と同様な吟醸麴に適した相対湿度分布の室内を水平流空調方式にて作り出す。
水平流空調方式により、原料に風が直接触れないため、円盤型製麴装置で吟醸麴も生産可能です。

