

〒 831-0011 福岡県大川市下白垣 156-1
TEL (0944) 87-3025 FAX (0944) 86-5787
E-mail ms-info@motomura-mfg.co.jp
URL <https://www.motomura-mfg.co.jp/>

鳥栖営業所
〒 841-0025 佐賀県鳥栖市曾根崎 1328-1 フローラ HM II A 棟
TEL (0942) 50-9811

100年企業として、次のイノベーション創造へ

醸造タンクの世界に、新しいスタンダードやイノベーションをもたらしてきた本村製作所。

1922年の創業から100年を迎え、なおその歩みは止まらない。

新たに100年企業として「継承・不変・革新」という本村スピリットを抱き、
次のイノベーション創造のために未来をめざす。

～百年一日のごとし～

2022年に創業100周年を迎え、今の心境を一言で申し上げるならば、“百年一日の如し”に尽きます。代々受け継がれてきたステンレスの加工技術を頑なに守り抜いてきた、タンク一筋の100年と言えます。先代は自ら酒蔵の中に入り、杜氏さんの声を聞き、杜氏さんが使いやすいタンクを創意工夫しながら造ってきました。そこからいくつもの革新的と言われるような開発を実現しました。たとえば、角型タンクの特許取得、本村オリジナルの調合用の攪拌機、背の高いタンクのタンクトップまで洗える全自動洗浄機など様々あります。このようにタンクユーザー側に立った開発姿勢がお客様に認められてきた、そのおかげで今日を迎えられたと思っています。



～ステンレスが嫌がることを決してしない～

タンク造りにおいて唯一こだわっていることがあります。それは“ステンレスが嫌がることを決してしない”ということです。これはかつて古老の職人が言った“ステンレスは生きている、ステンレスが嫌がることをしていけない”によるものです。ステンレスを溶接する際にむやみに熱を加えたり、冷やしたりすれば、素材の特性上、膨張して金属疲労を起こして割れたりします。そのため伸び縮みを吸収できるようアソビという余裕を持たせるようにしています。また、錆びからステンレスを守るために、工具から工場内にいたるまで錆びの原因となる鉄とステンレスを接触させないようにしています。つまり、ステンレスの特長を損なわないよう細心の注意をもって、素材の特性に合わせた製造をすることを一番大事にしており、社員一人ひとりに継承されているからこそ、良質なタンクを造ってこれました。



本村の事業

酒造用タンクで培ったノウハウと実績を活かし、
多彩なステンレスタンクの開発、製造からプラント建設まで手がけています。

タンク・装置の開発・製造

高品質を実現するための徹底した製缶体制。

長年、酒造メーカー向け中心に大型貯蔵、培養、特殊なタンクの開発と製造を行ってきており、全国 2,000 社以上の実績を残しています。また、常圧／減圧蒸留装置、攪拌機といった独自の装置や機器も開発、多くの工場に導入されています。タンクの製缶は自社工場（第一種圧力認定工場）で行い、充実した設備と熟練の職人によって丁寧かつ妥協なき姿勢で取り組んでいます。溶接も腐食に強い加工で行い、工具もすべて SUS 製、SUS ライニング品を使用するほか、素材が傷ついたり、もらい錆が起らないよう徹底した養生を施したりと細心の注意を払って品質管理を行っています。出荷時は不働態再生とテストを行い、最善の状態ですり出します。



タンク・装置のメンテナンス・改造

機能向上やニーズの変化に合わせて改造も対応。

当社のステンレスタンクは耐久性や堅牢性に高い評価を頂いていますが、長年の使用で補修や消耗品など部品の取り替えが必要な場合もあります。そうしたメンテナンスなどのサポートも対応。攪拌機の更新、サビ止めの強化、ジャケット装着などを行います。お客様の製造現場で補修を行う現地施工、タンクを引き取り当社工場で補修する引き取り施工どちらも承っています。また、製造環境や製品の変更などにもないタンクを改造する場合でも同様に対応、機能向上やニーズに合った改造を施します。他社製タンクの対応もおこないます。



プラント建設

設計から試運転まで自社一貫体制。

当社はプラントエンジニアリングの技術も有しており、タンクの開発・製造だけでなく、プラントの設計から新設、改造、据付、配管など各種の施工、試運転まで自社一貫体制で行うことができます。特に耐震性については震度 7 程度の揺れにも耐えられるほどの耐震ノウハウを持っており、阪神大震災でもその堅牢性を証明しました。



製品紹介

ステンレスタンク

■減圧型貯酒タンク＜実用新案登録第 3144407 号＞

「酸化」の低減を実現、香りや風味をそのまま維持。

- ・気相部を真空ポンプで強制的に減圧、酒に溶解している溶存酸素を低減できます。
- ・火入れ酒を導入直後に密閉冷却を行うことができます。
- ・貯蔵中外気の進入が無く、外界からの微生物汚染がありません。
- ・上部マンホールに洗浄スプレーの設置が可能。

導入先および最適な業種：酒造



■醗酵貯蔵タンク（屋内・屋外）

強度、洗浄性に優れ、屋外用は大型化が可能。

- ・断熱施工したジャケットにより外気に左右されず品温調整が可能です。
- ・洗浄性にも優れています。
- ・攪拌機を使えば高粘度から水まで幅広く攪拌可能です。

導入先および最適な業種：酒造、飲料、食品



■角型醗酵貯蔵タンク（特許取得）

蔵内など設置空間の貯蔵能力が面積当で最大 4 倍に。

- ・補強を兼ねる内部冷却管により品質管理が可能です。
- ・R 付角型の為、洗浄性・水切りに優れています。

導入先および最適な業種：酒造、飲料、食品



上記以外にも、特殊な形状や用途に対応可能な「特殊タンク」や、塩分に強い「スーパーステンレスタンク」、耐食性、強度に優れた「チタンタンク」、化学分野で実績のある「バイオリクター」や「第一種圧力容器」など開発しております。

蒸留装置

■ステンレス製蒸留装置（常圧型・減圧型）

安定した品質、容易な操作性。

- ・完全真空に耐える設計構造のため、バキューム破損の心配がありません。
- ・加熱は間接蒸気加熱方式、ジャケット加熱方式などがあります。
- ・蒸留温度は、40～100℃の間で選択可能。
- ・攪拌機によって高粘度のもろみを焦げなく蒸留できます。

導入先および最適な業種：酒造、飲料、食品



当社では、タンク、蒸留機以外にも、50年以上のロングセラーである調合用の「本村式攪拌機」、耐熱や耐食、抗菌性に優れた「ステンレス製側溝」(特許取得)、背の高いタンクのタンクトップまで洗える大型タンク用「全自動洗浄機」他、作業効率の向上や品質向上に従事する製品を開発しております。

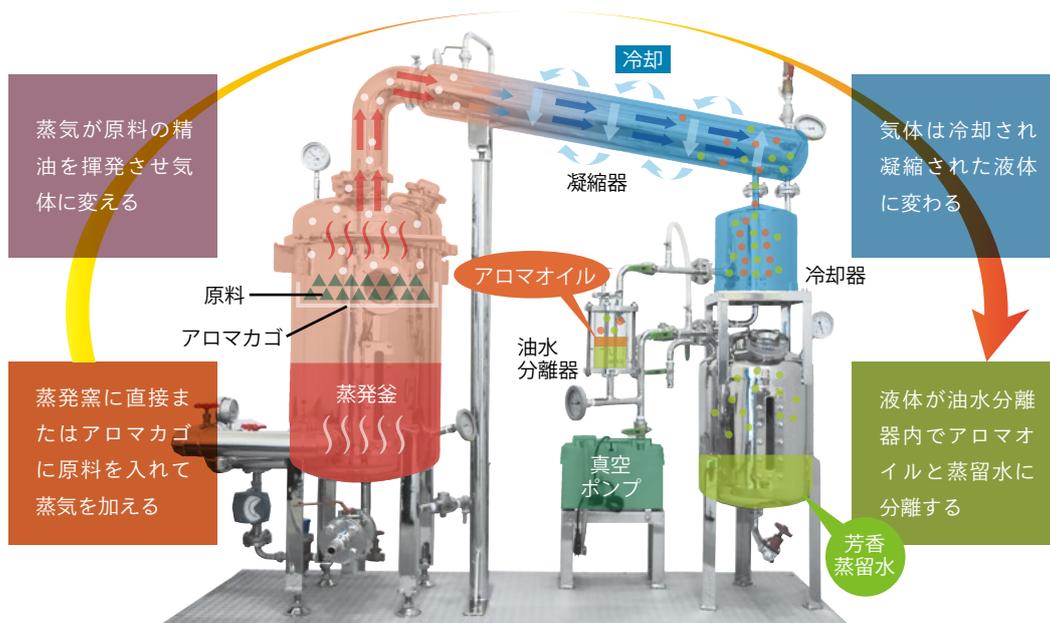




減圧蒸留機能を搭載 × 6 通りの蒸留法を実現

アロマ減圧水蒸気蒸留装置

減圧蒸留により、本来の香りを損なうことなく、繊細な天然アロマオイルとウォーターを抽出します。さらに 6 通りの蒸留が可能なので原料に最適な抽出ができ、芳醇な香りを引き出すことができます。



主な特徴：減圧システム標準搭載／蒸留方法全 6 通り／高採油率の実現／最良の香りを採取／蒸留時間最速 60 分／一度に複数原料での蒸留が可能／コンパクト設計／手洗い不要
 納入実績：化粧品企業／飲料企業／香料企業／食品企業／研究所／農林業関連企業 他

