



〒 679-4298
兵庫県姫路市林田町六九谷 681
TEL (079) 268-8060 FAX (079) 268-8064
E-mail info@yaekikai.com
URL <https://www.yaekikai.com/>

発酵で時代に応える
食で地域に応え続ける。

麴と共に生きる

ヤエガキの食品機械は自社の酒造りのために製作した機械が1960年代に評判となり、外販にいたりました。操作性に優れた機械は中小の酒造会社を中心に好評を博し、1970年代からは酒造りの製麴技術を応用した味噌造りの機械も開発。現在では豆腐・漬物やジュースなどの農産加工機械も幅広く展開しています。

名産品づくりをお手伝い
ヤエガキ食品機械

多種多様な麴づくりに対応可能な自動醗酵機。

ヤエガキの自動醗酵機は小さくて高性能。小規模から工場生産規模まで対応した製麴機となっています。麴菌の無限の可能性を秘めた酵素の利用を米麴に限らず、豆・麦の他、雑穀など多種多様ばこだわりを持った麴の製造に対応しています。

ヤエガキの自動醗酵機は350余年に及ぶ酒造りとヤエガキグループ基幹の醗酵技術をもとに日々製品改良・技術開発を行っています。



安富工場（製麴テスト・受託加工）



高精白米麴



米麴



雑穀麴



醤油麴

棚式製麴機 HQ型

－特徴－

- 突き破精・総破精の製麴に対応
- 作業時間の低減（夜間作業不要）
- 同一 Wi-Fi 環境下での操作機能
- 優れた衛生管理
- 72 時間以上のプログラム制御も可能
- 製麴温度のモニタリング
- 最小 5kg ～の製麴に対応（最大 120kg）
- 100V 仕様



－仕様－

型式	白米引込量	寸法 (W×D×H)
HQ-30	5 ～ 30kg	780× 810×1600
HQ-60	5 ～ 60kg	1030×1140×1900
HQ-120	5 ～ 120kg	2060×1140×1900

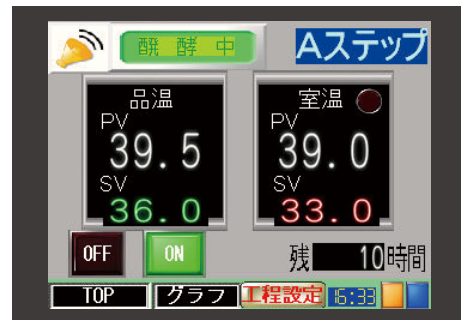
- ・材質：内外面 ALL SUS304
- ・電源：単相 100v
- ・キャスター付き



山田錦 精米歩合 50% 突破精



山田錦 精米歩合 50% 総破精



メイン画面

各工程終了時にメッセージとアラーム音でお知らせ



ステップ画面

- ◆メンテナンス時期を事前にお知らせ！
 - ◆アラームと画面表示で分かり易い！
 - ◆7つのステップで制御可能！
- だから安心して使用出来る！

自動醱酵機

ミニ15型D



白米取込量(kg)	15
寸法 WxDxH(mm)	590×765×590
重量(kg)	20(本体)
電力	100V 192W
本体材質	ポリエチレン樹脂

自動醱酵機

HKS-30型



白米取込量(kg)	30
寸法 WxDxH(mm)	900×890×730
重量(kg)	54
電力	100V 222W
本体材質	ステンレスパネル

自動醱酵機

HKS-60型



白米取込量(kg)	60
寸法 WxDxH(mm)	1200×1165×1400
重量(kg)	135
電力	200V 1.9kW
本体材質	ステンレスパネル

自動醱酵機

HKS-120型



白米取込量(kg)	120
寸法 WxDxH(mm)	2100×1165×1400
重量(kg)	190
電力	200V 1.9kW
本体材質	ステンレスパネル

自動醱酵機

HKS-200型~400型



〈HKS-240〉

白米取込量(kg)	240
寸法 WxDxH(mm)	2739×1600×1050
重量(kg)	400
電力	200V 2.05kW
本体材質	ステンレスパネル

自動醱酵機

HKW-60型・100型

多段式



〈HKW-60型〉
ステンレスパネル

白米取込量(kg)	60
寸法 WxDxH(mm)	1960×1120×1950
重量(kg)	290
電力	200V 3.55kW
本体材質	塩ビ鋼板ORステンレスパネル

- ・床室15kg×4箱 棚室7.5kg×8箱。
- ・白米取込量100kgタイプもあります。

自動醱酵機

HKL型/実験用



〈HKL-30S型〉

各種研究機関での少量の実験に最適です。用途別の取込量についてはご相談下さい

- ・プログラム音調(冷却ファン)
- ・インバータ制御(冷却ファン)
- ・品温強制冷却機能
- ・湿式加温、乾式加温切換式
- ・本体パネル面材:ステンレス

自動醱酵機

特注仕様



〈HKS-500 高床特注架台〉

各種特注対応します。ご相談下さい。

- ・ファンステンレス化
- ・本体槽パネルステンレス化
- ・特注サイズ対応
- ・蓋ダンパー跳ね上げ式
- ・HKW麹箱ステンレス化
- ・制御盤デジタル記録計搭載 etc.

製麹室

ステンレスパネル製麹室



- 工場の広さに合わせて自由に設計いたします。
- 清潔で保温性にすぐれたステンレスパネルを採用しています。
- 室内温度管理は、制御盤でご希望の温度にセットするのみです。
- パネル室の他、伝統の木室も設計施工いたします。
- 現在ご利用の製麹室の温度管理の工事もいたします。

YP式小型圧搾装置



酒造 吟醸酒用

型式	寸法 WxDxH(mm)	油圧最高出力
膠1000ℓ	1360×2065×3770	21MPa
膠1800ℓ	1360×2480×3950	21MPa

蒸し機セット MS型/ガス式

- セット内容
- ・寸胴
 - ・ステンレス鍋
 - ・カマド
 - ・3連コンロ
 - ・点火棒付



一度に簡単に
良質の蒸し上り

〈MS-30〉

MS-15・30型は3連コンロ(1.01kg/h)、
MS-60型は4連バーナー(2.33kg/h)を使用。
MS-30型以上の寸胴の蓋は帆布地です。

型式	白米取込量(kg)	本体寸法(mm)
MS-15	15	φ470×780
MS-30	30	φ539×890
MS-60	60	φ709×890

放冷機能付作業台 YWT型

作業台に放冷機能を追加
放冷しない時は作業台
種付作業もらくらく
米がこぼれにくい構造



型式	白米取込量(kg)	寸法 WxDxH(mm)	電力(100v)
YWT-15	15	1500×750×800	73W

アルミかい棒



酒やワインなどの仕込みタンク 攪拌用
(権入れ)

固形分が多い飲料の混合にも最適
かぶらがPP製なのでタンクに優しい
柄材質は、SUSパイプに変更可(特注)

型式(全長)	かぶらサイズ	材質	重量
2m	230×105	かぶら PP、柄 アルミ	1.5kg
4m	250×130	かぶら PP、柄 アルミ	2.3kg

回転型蒸し機 MK型/蒸気式

本体が回転するので蒸し米の取り出しが
容易です。



〈MK-120〉

ボイラーは相当蒸発量100kg/h以上を使用。

型式	白米取込量(kg)	寸法 WxDxH(mm)	蒸気接続
MK-120	120	1470×864×1080	25A
MK-200	200	1590×984×1120	25A
MK-300	300	1690×1084×1270	25A
MK-400	400	1875×1184×1350	25A

移動型放冷機 YW型

100V電力仕様も製作いたし
ます。(YW-30のみ)



材質(本体):ステンレスパネル

型式	白米取込量(kg)	寸法 WxDxH(mm)	電力(200v)
YW-30	30	900×1505×1500	0.2kW
YW-60	60	1350×1970×1585	0.55kW