

兵庫県神戸市東灘区
株式会社 神戸酒心館 様

Ve-upモジュールチラー
ヘキサゴンモジュールチラー™



こだわりの清酒造りに欠かせない温度管理。 省エネとともに、バックアップの安心感で選びました。

ご採用の経緯

量を追わず、手作りによる品質の高いお酒を目指す。
微妙な温度管理が重要なポイントとなります。

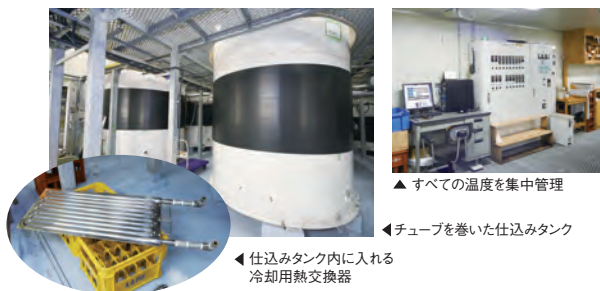
株式会社 神戸酒心館
代表取締役社長

安福 武之助 様



- 今でも麹造りは「箱麹法」と呼ばれる完全手作業など、濃醇できれいなお酒を目指し、1751年の創業以来、丁寧な酒造りにこだわり続けています。
- そんなこだわりは、昔ながらの製法を行う一方で、**酒造りの温度管理にはコンピューターによる最新の温度制御**を行っています。
- それほど、お酒の**品質には微妙な温度管理が大きく関わってきます**。
- 仕込みを終えた後の醪(もろみ)管理では、米のデンプンを麹菌が糖分とし、それを酵母がアルコールに代えるという並行複発酵を行います。その発酵熱による発熱等で品温の上昇をコントロールすることが品質にも大きく影響します。
- そのため私どもでは仕込みタンクの周囲に細いチューブを巻き、さらにステンレス製の熱交換器をタンク内に入れ、**約4℃の冷水で醗酵熱を抑えています**。

- また新米新酒などの登場で、本来冬場である仕込み時期が、まだ暑さの残る9月から始まるため、**低温管理はほぼ年間を通して必要**となっています。
- こうした**温度管理のカギとなるのが冷凍機**です。
- 阪神淡路大震災を契機に、徹底した温度管理を行なうため冷凍機を導入したのですが、設置後18年が経ち老朽化。仕込み中に深刻な故障が起きては大事だと、冷凍機の更新を計画しました。
- 更新機を選定するに当たっては、**省エネ化はもちろんですが、故障による操業への影響を最小限に抑えられること**を大きなポイントとしました。
- そんな中、アジレ様からご提案いただいたのがダイキンさんのモジュールチラーでした。
- インバーター制御による運転の効率化に加え、複数台数の冷凍機が連動し、必要量に合わせて台数制御を行うことで、省エネ効果に大いに期待をしています。
- さらに魅力的だったのは、心臓部である**圧縮機が1台故障しても運転を継続できる、バックアップ運転機能**です。
- 万一の際も安心して操業できる、これほど心強いことはありません。
- また、**365日24時間いつでも修理依頼や問合せに答えてくれるお客様総合窓口**の存在も採用のポイントになりました。
- より良い品質のお酒を安定的に消費者様に提供できる、醸造元にとって最も大切な使命です。



▲すべての温度を集中管理

◀チューブを巻いた仕込みタンク

◀仕込みタンク内に入れる冷却用熱交換器

- この他、洗米に使用する水や仕込みに使う「宮水」の水温管理、熟成・貯蔵タンクの温度管理など、**様々な工程で酒の品質に関わる微妙な温度管理**を行なっています。

神戸酒心館

灘五郷の一つ御影郷で酒造りを行う清酒福寿醸造元。
海外での評価も高く、
ノーベル賞晩餐会で提供される純米吟醸酒「福寿」はあまりにも有名。
<http://www.shushinkan.co.jp/>

