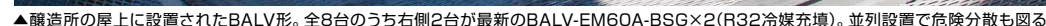




醸造に適した環境創出とプロセス冷却には
三菱電機の多彩な低温・除湿機器をどうぞ！

日本酒の工程は、
一麴（いちこうじ）
二酛（にもと）
三造り（さんつくり）
と呼ばれます。



▲各ユニットで電力計測も実施。写真の左側2台は
2023年3月更新

▲やがて原酒となる膠(もろみ)のタンク

■納入機種：【インバータブラインクーラ】BALV-EM60A-BSG×2
 ■設備設計：不二熱学工業株式会社
 ■設備更新：2024年3月

AE200-J

KEH-P2A
※オプションパネル・プレナム取付イメージ

BAOV-ENシリーズ

BALV-EMシリーズ

```

graph TD
    A[玄米] --> B[白米]
    B --> C[蒸米]
    C --> D[三段仕込み]
    C --> E[麴]
    D --> F[初添]
    F -- 1日目 --> G[仲添]
    G -- 3日目 --> H[留添]
    H -- 4日目 --> I[もろみ醪]
    E --> J[水]
    E --> K[酵母]
    J --> I
    K --> I
    I --> L[醗酵]
    L --> M[上槽]
    M --> N[酒粕]
    M --> O[原酒]
    O --> P[貯蔵]
    O --> Q[濾過]
    O --> R[瓶詰・火入]
    P --> S[市販の日本酒]
    Q --> S
    R --> S
  
```



蒸米に黄麹菌を植えて麴を造る。麴は米のデンプンを糖化する役割を果たす

蒸米、水、麴に酵母を加え、醪（もろみ）の醗酵を促す酵母を大量に培養。これが「**酏（もと）＝酒母**」

UCH/UCL/UCR 形

ECOV DUALシリーズ

酴(もと)に麴、蒸米、水を加えて醪(もろみ)を仕込む。これがやがて原酒となる