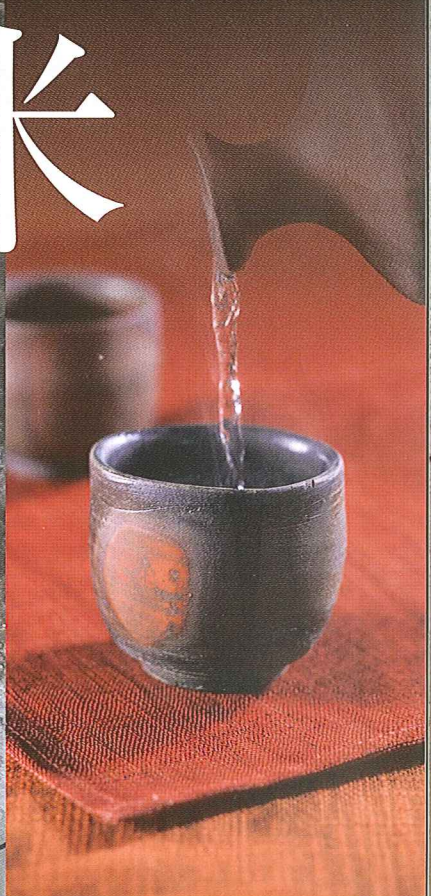


香り高く、きれいで、まるい酒を創る洗米機



匠の洗米

突き破精麴が容易に出来る



自動洗米システム
KIDS

性能
実証済み

「K・I・D・S」で洗米した酒
「開運」(土井酒造)の
大吟醸、純米、本醸造に使用され、
高品質の酒を醸造しています。

キッズ KIDS

自動洗米システム

醸造技術者の河村氏が、吟醸造から純米酒、本醸造酒の洗米技術を考案し、食品機械のプロであるイシダテックが機械化に成功しました。



■ 特長

1. 突き破精麴が容易に出来る洗米装置

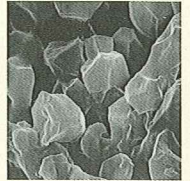
KIDSを用いれば、洗米の表面に明確な五角形の台形が現れ、谷間には微細な澱粉が洗い流されます。この為、蒸した場合、表面が粘らず、さばけの良い蒸し米となります。この米を用いて、製麴すると、容易に突き破精麴になります。



従来の手洗い

2. 従来にない洗米が可能

洗米は「機械化は無理だろう」といわれていた分野です。KIDSは、五角形の台形が現れる洗米が難しい操作なしで、良質の状態が安定して得られます。



KIDSで洗米

3. メンテナンスフリー、手間いらず

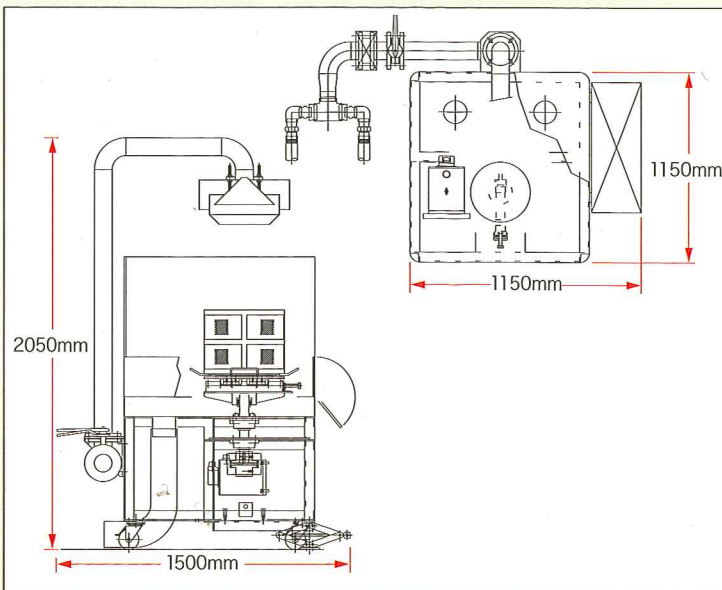
高度の技を実現する機械ですが、面倒なメンテナンスは不要、キャスター付きで移動可能という簡便さも備えています。

開発者 河村伝兵衛氏より

酒造りは「洗いに始まって洗いで終わる」。最初の洗いは米洗いです。このKIDSを用いますと、蒸米はさばけが良く、容易に突き破精麴が出来ます。その吟醸酒は香り高くきれいでまろい酒となります。

※「KIDS」の命名にはわけがあります。

K/開発者 河村伝兵衛氏
I/製作 株式会社 イシダテック
D/指揮 株式会社 土井酒造



洗米機概略仕様書

機械材質	SUS304 (モーター、減速機等は市販品材質です。)
能力	60～90秒 / 1バッチ
1バッチ処理量	10Kg
機械概略寸法 (配管含む)	
機械幅	1,150mm
機械長	1,500mm
機械高	2,050mm
重量	250Kg
ユーティリティー	
モーター容量	2.2Kw×3P×AC200V
圧空	30NL / 1バッチ
清水	350ℓ～550ℓ / 1バッチ ※清水使用量は使用条件により大幅に異なります。
洗米カゴ	洗米時には専用のカゴを機械にセットし使用します。
材質	SUS304
機械固定方式	ラバーチャックにてカゴの脚を固定します。
■カゴ重量	約7Kg / 1ヶ

販売店

総発売元

有限会社塚本鑛吉商店

東京都中央区新川1-8-8

TEL03-3551-5501 / FAX03-3551-5021

<http://www.k-tsukamoto.co.jp>

製造

株式会社イシダテック