

もろみ日誌の機能	工程	クーリングタンク		品温センサー		
		酒母	もろみ	麴	酒母	もろみ
計測	品温を自動計測	○ (1時間間隔)		○ (10分間隔)	○ (1時間間隔)	
	室温、湿度を自動計測	-	-	○	○	○
監視	スマホへの品温警告通知	○	○	○	○	○
	スマホで品温確認	○	○	○	○	○
制御	スマホからタンクの温度設定を変更	○ (対応予定)		-	-	-
記録	1点計測	○	○	○	○	○
	2点計測	-	-	○ (平均値も記録)		
	手動計測値もクラウドに記録	-	-	-	○	○
	分析値を手入力	○	○	-	○	○
	CSV出力 (品温・室温・湿度・手入力項目)	○	○	○	○	○
	状ぼう写真を記録	○	○	○	○	○
	これらの記録データを一括管理	○	○	○	○	○
	グラフ化	品温	○	○	○	○
室温	-	-	○	○	○	
湿度	-	-	○	-	-	
分析値	○	○	-	○	○	
BMD値の自動計算・グラフ化	-	○	-	-	○	
AB直線の自動計算・グラフ化	-	○	-	-	○	
BMD・AB直線の目標値を設定	-	○	-	-	○	
原エキスの自動計算・グラフ化	-	○	-	-	○	
比較	過去仕込を手入力し比較	○	○	○	○	○
帳票	帳票印刷 (酒税法の記帳事項に対応)	○	○	○	○	○
	製成歩合の自動計算	-	○	-	-	○
接続	最大接続台数	タンク、中継器あわせて合計12台		品温センサー合計12台 (中継器を3台使用) ※中継器を使用しない場合は品温センサー最大4台		
	最大通信範囲 (見通し)	約500m ※中継器を使用した場合は1000m		約500m ※中継器を使用した場合は1000m		
その他ポイント	<ul style="list-style-type: none"> 品温センサーは食品安全に関する証明書発行に対応 (接液部分のみ) 米麴を使った甘酒造りの温度管理にも使用可能 生酛や山廃酛、速醸造りの品温管理を支援 					

酒造 3 工程 (麴・酒母・もろみ) に対応

酒造品温モニタリングシステム

もろみ日誌[®]



酒造 IoT システムとクーリングタンクを連携

温度管理の自動化に IoT をプラス。
酒造りの事績データを価値ある資産に。

Point 1

記録と帳票を自動化
手書きの負担を軽減

品温の記録や帳票作成を自動化。作業や巡回を減らせ、作業漏れ・ミスの削減にもつながります。

Point 2

スマホで遠隔監視
酒質を安定化

品温グラフをスマホで確認。異常時は通知受信。変化を迅速に把握できます。タンクの設定温度変更に対応予定。

Point 3

目標や過去と比較
酒質を安定化

品温ほか、BMD曲線やAB直線、原エキスの表示に対応。目標値や過去と比較し、酒造りに活かれます。

Point 4

データ蓄積で可視化
技術を継承

経験や技術に頼っていた部分を、データやグラフで見える化。若手の人材育成、技術継承に役立ちます。

お問い合わせ窓口

樹脂ライニングタンク型クーリングタンクに関するお問い合わせ、導入のご相談



本社・工場
〒675-0155 兵庫県加古郡播磨町新島33番地
TEL:079-441-3800
URL <https://nyk-west.co.jp/>

もろみ日誌のシステムに関するお問い合わせ、導入のご相談



東京支店 コーポレート・ソリューショングループ
〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町18-11 COSMO 8 6階
TEL:03-5847-7600
URL <https://sol.ratocsystems.com/>



3工程の品温を自動で記録、遠隔から監視。 実績を一括管理し、酒造りに活かします。



樹脂ライニングタンク型
クーリングタンク
(複数台接続可)

第一工業社製デジタル
式電磁弁サーモセット
の接続も可能

Wi-SUN
見通し最大 1000m
(中継器使用時)



LTE-M

Wi-SUN
見通し最大 1000m
(中継器使用時)



品温センサー
(複数台接続可)

もろみの温度を自動制御

未設置タンクには品温センサーの追加で対応可能

NYK 西日本社製
クーリングタンク

- ・センサーで温度を計測
- ・品温を冷却水制御で自動調節
- ・クラウドに転送

温度データ

スマホでの遠隔設定変更
(予定)

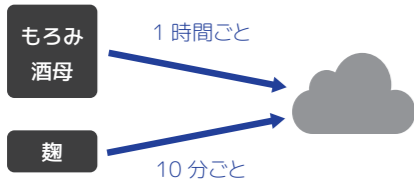
ラトックシステム製アプリ
もろみ日誌

- ・温度を自動計測し記録
- ・分析値とあわせて実績管理
- ・スマホで確認、通知を受信

もろみ日誌で品温を計測、データを記録

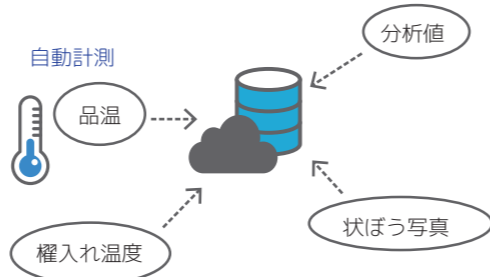
品温を計測する

- 定期的に品温/室温を自動計測
- 手動計測も可能



実績を記録する

- 計測値は自動でクラウドに記録
- 2点計測では2点と平均値を記録
- 權入れ温度を手動計測して記録
- 分析値を手入力
- CSV出力 (自動計測値・分析値)
- 状ぼう写真を記録



もろみ日誌で3工程（麴、酒母、もろみ）の品温を確認、データ分析、印刷



実績をグラフ表示

PCで帳票印刷、データ分析

帳票を印刷する

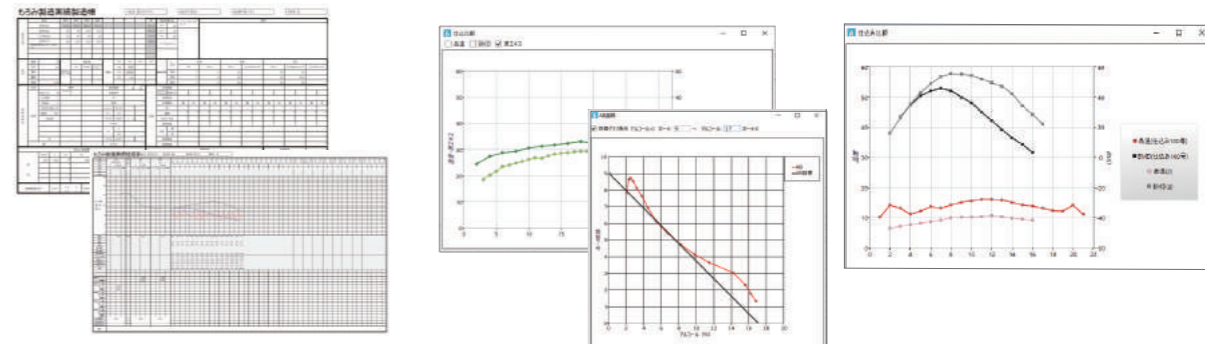
- 帳票は酒税法の記帳事項に対応
- 記録データを自動適用
- 製成歩合の自動計算

グラフをみる

- 品温・室温・湿度・分析値
- BMD値の自動計算、グラフ化
- AB直線の自動計算、グラフ化
- 原エキスの自動計算、グラフ化

比較する

- 過去仕込みを手入力しグラフ比較
- もろみはBMD、原エキス、品温を比較
- 酒母は品温を比較
- BMD・AB直線の目標値を設定



遠隔から
モニタリング

スマホで品温確認、温度設定の変更 (対応予定)

品温を監視する

- 品温が設定範囲を超えたら通知
- 品温や分析値をグラフで確認
- アプリから品温計測が可能

設定温度を変更する

- クーリングタンクの温度設定
を変更

状ぼうを記録する

- 撮影した状ぼう写真を記録

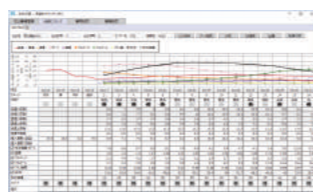


醸温度自動管理 (遠隔監視システム搭載) 製品構成

- 樹脂ライニングタンク型クーリングタンク
- ゲートウェイ
- 中継器
- Windowsアプリ



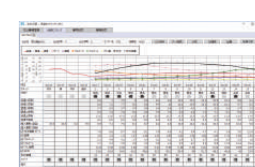
(既設クーリングタンクも改造にて対応可能)



(ライセンス提供となります)

もろみ日誌 (品温センサー設置) 製品構成

- 品温センサー (1点計測)
- 品温センサー (2点計測)
- ゲートウェイ
- 中継器
- Windowsアプリ



(ライセンス提供となります)