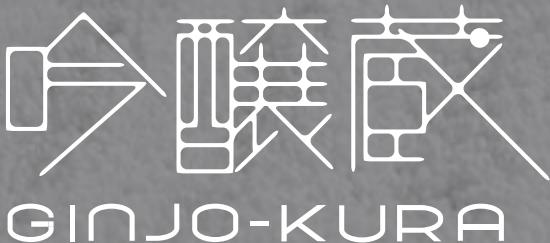


杜氏の魂を聞き、蔵人の手に学ぶ。



工程ごとに極めた独自の技術が、
こだわりの吟醸造りをサポートします。

蔵の哲学や醸造方法をお聞きする中で、
蔵が誇る杜氏のこだわりと知識、経験をデータ化し、
蔵人たちの正確無比な手仕事を再現します。
人手不足や後継者問題を抱えるお客様にとっても、
今後、吟醸造りを続ける上での大きな戦力となるはずです。



株式会社フジワラテクノアート

岡山市北区富吉 2827-3 〒701-1133
TEL 086-294-1200(代)
FAX 086-294-1220

● 洗米 浸漬



回転式自動洗米浸漬装置
高精白米の連続洗米・浸漬を実現

● 蒸米



吟醸瓶・整蒸器
こだわりの蒸しを実現

● 放冷



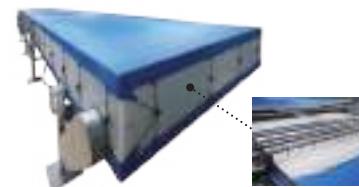
ネット式連続冷却機
シンプルで洗浄性の高い冷却機

● 製麹



ロータリーフィーダーTM
空気輸送において残渣の少ない
払い出しを実現

● 輸送



VEX方式 完全無通風自動製麹装置
高品質な吟醸・大吟醸麹造りを自動化

● 種付け



仕込水輸送設備
省エネと省スペースの水輸送を実現

○ トータルエンジニアリング

吟醸酒造りの技術を組み込んだ機器を効率的に配置し、より快適で生産性の高い酒蔵を実現します。
機器製作はもとよりメンテナンス、工程改善に至るまで、プラントが円滑に稼働できるよう徹底的にサポート。
トータルエンジニアリングにより、「品質」「コスト」「環境」などあらゆる面でお客様に満足をお届けします。