

報道関係者各位
プレスリリース

2021 年 10 月 15 日
東京港醸造株式会社

東京 23 区唯一の酒蔵「東京港醸造」が、 酒造りの便利な道具“水栓フットコントローラー”を発売！

～酒造り工程のムダ水を防ぎます。～

東京 23 区内唯一の酒蔵、東京港醸造株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役杜氏・寺澤善実）は、<クラフト蔵®工房> 酒造りの便利な道具の第 1 弾として、酒造り工程で発生するムダ水を防ぐ「水栓フットコントローラー」を、11 月 1 日から発売します。（クラフト蔵®は登録商標です）

「水栓フットコントローラー」URL：<https://terasawa.tokyo/footcontrol.html>

■ 開発背景

従来の酒造りの現場においては、様々な機器やタンクの洗浄作業の際に、両手が塞がっていることもあり、洗浄用の水道水を止めることなく、出水した状態のまま作業を行なっているのが、一般的な光景でした。

そのムダな水はひとつの蔵あたり 1 年間で数トン～数十トン（当社調べ）にもなるとも言われています。しかし、環境問題への対応、生産コストの低減などを考えると、作業効率を下げずに、ムダ水を防ぐことへの必要性を、常に現場で働き、考える東京港醸造代表取締役杜氏の寺澤は感じていました。

■ 商品の特徴

* 足で水栓のコントロールができるスイッチ

垂れ流して使っていた洗浄水を、必要な分だけ足でその量をコントロールできます。もちろん通常の手を使っての水栓も可能です。

* スイッチは作業に適した位置に簡単にセット可能

フットコントローラーはとても軽量なので、床に置いての操作以外にも、壁に掛けて肘で操作することも可能です。作業しやすい位置にセットいただけます。

* 感電対策のため電圧は 24V

作業現場ではスイッチを丁寧に扱えないことや、他の機器との接触なども十分に考えられます。いざというときに漏電しても感電しないわずか 24V の電圧で作動します。

*味噌蔵、醤油蔵、その他あらゆる工場、店舗でもご利用いただけます
酒蔵での作業の中で発想された当製品ですが、洗浄作業が発生する現場ではどこでもご利用いただけます。

<例>

- *味噌蔵、醤油蔵の樽洗浄
- *魚や野菜生産地の出荷前の洗浄現場
- *ガソリンスタンドでの車洗浄 など

■商品概要

商品名 : 水栓フットコントローラー
発売日 : 令和3年11月1日
価格 : オーダーによるカスタム生産のためお見積もり提示
販売場所 : メールにてご相談承り、使用決定後に生産、納品させていただきます
メール : jozo@terasawa.tokyo もしくはホームページの問い合わせフォームから

■会社概要

商号 : 東京港醸造株式会社
代表者 : 代表取締役杜氏 寺澤善実 (てらさわよしみ)
所在地 : 〒108-0014 東京都港区芝 4-6-10
設立 : 令和1年10月
事業内容 : 酒類の醸造設備、電気機械設備の設計、製造、販売/
酒類製造に関するコンサルティング業務
資本金 : 300万円
URL : <https://terasawa.tokyo/>

【本件に関するお客様からのお問い合わせ先】

東京港醸造株式会社

お問い合わせフォーム : <https://terasawa.tokyo/contact.html>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社エクス

担当 : 稲田

TEL : 03-6435-1041

FAX : 03-6435-1043

MAIL : inquiry@ex-inc.net



水栓フットコントローラー：スイッチ部



水栓フットコントローラー：操作部