

報道関係者各位  
プレスリリース

2021年11月1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第 2 弾“瓶爛システム”を受注販売開始！

～酒造りの「コスト低減・効率アップ・計画生産」～

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 2 弾として、火入れ殺菌装置「瓶爛システム」を、11月1日から受注販売いたします。（クラフト蔵®は登録商標です）

火入れ殺菌装置「瓶爛システム」URL：<https://terasawa.tokyo/binkan.html>

### ■開発背景

従来の酒造りの現場においては、清酒の火入れ作業は、杜氏の長年の経験と勘に頼っていることが一般的です。

これを誰もが簡単に行うことができれば、生産効率アップとともに、酒造りの現場の労働環境の改善にもつながって来ると、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

\* 清酒の瓶爛・火入れ作業をプログラム化

水・米・酵母に合わせて火入れの温度や時間をプログラム化。杜氏の経験や感に頼ることなく、適切な火入れを再現し、簡単に誰でもきるようにしました。

\* 清酒は四号瓶、一升瓶の容量や酒類でセット可能

四号瓶や一升瓶、純米酒・吟醸酒ごとに変えて行ってきた従来の火入れ作業の情報をつぶさに取材させていただき、東京港醸造のエンジニアがプログラム化。今までと同様の火入れ作業が、スイッチひとつで実施できるようになります。

\* 甘酒、リキュール、

清酒だけではなく、甘酒やリキュール類の火入れも、種類や容量によって様々に設定できます。少量多品種のアルコール飲料の製造を効率よく行え、生産力・販売力の強化にお役立ちします。

## ■商品概要

商品名 : 火入れ殺菌装置「瓶爛システム」  
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](mailto: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

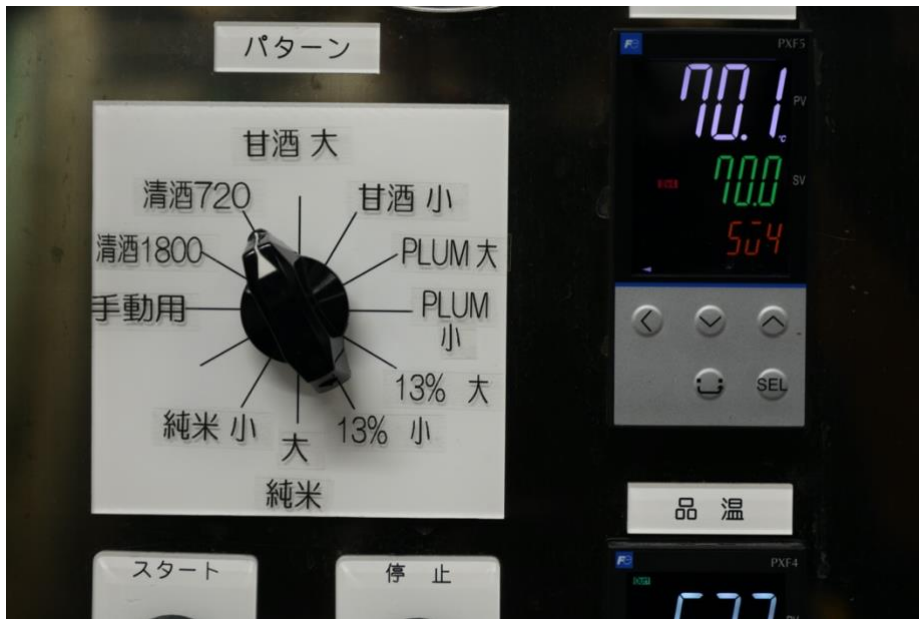
FAX : 03-6435-1043

MAIL : [inquiry@ex-inc.net](mailto:inquiry@ex-inc.net)

\*このプレスリリースはフロンティア補助金を活用して作成しています。



火入れ殺菌装置「瓶爛システム」：設定盤



火入れ殺菌装置「瓶爛システム」：操作部