

仕様書

- 1 事業主体 株式会社 大村屋酒造場
- 2 補助事業名 農産物等輸出拡大施設整備事業
- 3 工事名 日本酒製造設備の設置
- 4 工事場所 静岡県島田市大井町5-8他2筆
- 5 概要

- 【1】 年間製造量 360kL
- 【2】 玄米使用料 340t
- 【3】 工場稼働日数 235日

6 各設備設置の機械仕様

入札番号	設備名	設置する機械名	台数	仕様
①	洗分 米処 後理 の設 水備	ネット式洗米分離機	1台	1. 洗米後の糠を流しお米に付着した水分を1200kg/h除去できる事 2. 工具を使用しないで分解洗浄ができる事 3. 樹脂ネットが蛇行しにくいえ、長期使用可能な構造である事 4. 樹脂ネットが異物混入のリスクを軽減できようになっている事 5. サイズ:L1,300×W900×H1,350
②	白米の蒸きよう・冷却・仕込み設備	吟醸甑	1式	1. 総米1,000kg/回を良質に蒸きようができる能力、機能を有する事 2. 疑似米がなくとも蒸しムラがない事 3. 蒸気の整蒸・圧力が自動調整可能である事 4. 甑が2重構造で、蒸気保温が可能である事 5. サイズ:φ2050×H1,530
		ネット式連続冷却機	1台	1. 温風のち冷風での冷却である事 2. 原料接触部全てがステンレス製である事 3. ネットコンベアは特殊織のステンレス製でセルフクリーニング付きである事 4. 掃除のしやすい高圧洗浄・エア洗浄が可能構造である事 5. ネット速度、排風量・風圧が可変装置で調整可能な事 6. ネットサイズ:W1,100 7. 温風冷却装置サイズ:L650×W650×H306 8. 冷却機サイズ:L4,790×W1,260×H1,628
③	麴室・自動製麴設備	麴室	3室	1. 室温は0.1℃単位で制御できる事 2. 室内の湿度は加湿器を使用せずに1%単位でコントロールができる事 3. パネル内面がステンレス鋼材、外面が防カビ抗菌カラー鋼材、床面がロニウムを使用し自動製麴機の重量に耐えられる事 4. 加湿機の材質はカーボンでかつパネル式である事 5. TCAフリーである事 6. 既存で使用していたパネルヒーターを転用可能である事 7. サイズ:W17,458×D8,254×H2,400
		自動製麴設備	1式	1. 350kg/回の製麴が可能である事 2. 除湿加湿装置付きではぜ落ちが無く、突きはぜ麴も総はぜ麴も自由にできる事 3. 風速をインバーター式変速機にて調整が可能である事 4. 6点温度記録計付で24時間プログラム制御である事 5. 内外ステンレス製の培養槽で5段盛、手入れ・積み替え自由にできる事 6. 蓋をした密閉槽の中で、10～15cm程で平らに寝かすことができる事 6. 床用サイズ:W6,000×D1,750×H900 7. 吟醸用サイズ:W3,160×D1,900×H1,850

入札番号	設備名	設置する機械名	台数	仕様
④	もろみ用・仕込み水冷却設備 タンク・上槽後タンク	もろみ用タンク	12本	1. 6,000Lの仕様であり-10℃までの冷却を0.1℃単位で制御できる事 2. タンク毎に温度調整が可能、冷凍能力が0.75kwである事 3. 酒税法に定められた容量検定を受けている事 4. 結露防止の為、タンク全面に断熱がされている事 5. 内部にヒーターが内蔵されている事 6. サイズ: Φ2,100×H2,850
		仕込み水冷却設備	1式	1. 2,000L・15℃の仕込み水を7時間で1℃に冷却できる事 2. 水質を防ぐために熱交換器部がステンレス製である事 3. 電磁弁サーモセットを有する事 4. 冷却能力:2.2kwである事 5. サイズ: W1,140×D750×H1,590
		上槽後タンク	3本	1. 6,000Lの仕様であり、冷凍能力が0.75kwである事 2. 酒税法に定められた容量検定を受けている事 3. 結露防止の為、タンク全面に断熱がされている事 4. サイズ: Φ2,100×H2,850
⑤	清酒・仕込み水 流量計設備	移動式流量計機	1台	1. 移動式で電磁弁流量計である事 2. 接液部、操作盤、台車、ハンドルがステンレス製でサニタリー仕様である事 3. 既存のポンプ全てを自動制御できる事 4. 高粘度でも計測ができる事 5. サイズ: W1,027×D310×H900
⑥	酵母培養設備	酵母培養設備	1式	1. 優良酵母を培養できる事 2. クリーンベンチは陽圧式で清浄度がクラス100で、低圧損HEPAフィルターである事 3. サイズ: W930×D770×H1,900 4. 恒温器は2Lフラスコが3本入れられる事 5. 恒温器の内容量は95Lである事 6. サイズ: W460×D460×H450
⑦	酒母用タンク設備	酒母用タンク	5本	1. 2本は400Lの仕様であり、酒税法に定められた容量検定を受けている事 2. サイズ: Φ868×H928 3. 3本は600Lの仕様であり、酒税法に定められた容量検定を受けている事 4. サイズ: Φ979×H1,051 5. 加温・冷却操作ができ、軽量ステンレス製である事
⑧	アルコール・日本酒度 分析器	アルコール・日本酒度分析器	1台	1. アルコール度・日本酒度を蒸留せずに迅速かつ正確に分析できる事 2. 複数の検体を自動で連続的に分析ができる事 3. サイズ: W700×L540×H430
⑨	清酒搾り機設備	清酒搾り機	1式	1. 500kg仕込みの吟醸もろみに負担をかけず搾れる事 2. 自動油圧式である事 3. サイズ: L2,300×W700×H900
⑩	もろみ移送設備	もろみ移送設備	1式	1. コンプレッサー3.7kw使用時もろみを3,000～4,800L/h移送可能な事 2. ダイヤフラム構造である事 3. サイズ: W525×D500×H1,120

入札番号	設備名	設置する機械名	台数	仕様
⑪	清酒ろ過設備	清酒ろ過設備	1式	1. 清酒を3,000L/hの濾過が可能な事 2. 中空糸フィルターを使用している事 3. 薬液の投入が上部より手動投入ができる事 4. 逆洗ができる事 5. サイズ:W1,370×D500×H1,820
⑫	れ設備 酒火入 清	火入れ設備	1式	1. 清酒の温度を超高速で均一に設定温度まで調整できる事 2. 清酒の風味変化が少ないのでフレッシュな味わいを維持する事が可能な機械である事 3. 食品関係先への導入実績が十分にある機械メーカーの機器である事 4. 清酒を1800L/h火入れできる事 5. サイズ:W3,550×D1,600×H2,075
⑬	コンプレッサー	コンプレッサー	1式	1. 吐出し空気が840L/min以上である事 2. レシーバタンクが0.7m ³ 以上である事 3. フィルター3種類を要し水分を除去できる事 4. サイズ:W985×D680×H1,195
⑭	清酒充填ライン設備	充填機	1台	1. 清酒一升瓶を1,000本/h充填できる事 2. 充填ノズルが瓶底から液面に合わせ上昇しながら充填できる事 3. 充填量をロードセル式で計量できる事 4. 既存設備とジュール式火入れ設備、取り合わせ、設置ができる事 5. サイズ:W2,250×D1,500×H3,500
		打栓機	1台	1. 清酒一升瓶を2,000本/h打栓できる事 2. 王冠4種が自動で供給される事 3. 瓶6種型替えが容易にでき安全装置を有する事 4. 既存設備と取り合わせ、設置ができる事 5. サイズ: W1,873×D1,367×H2,621
		充填ライン工事	1式	1. 既存の設備を移動、設置、ライン接続ができ、尚且つ新設の機械設備も接続し不備なく清酒の充填ができる事

7 納入条件

- 【1】 入札価格は搬入取付費用を含む合計価格とする。
- 【2】 作業終了後は従業員に対し設備・機械の取扱説明等を行う事。
- 【3】 搬入に伴う、車両の駐車場、搬入場所及び経路等について現場の担当者の指示に従う事。
- 【4】 作業において、工場に重大な損失を与えた場合は、工場責任者と協議のうえ至急現状回復を行う事。