

## 『赤外線ヒーター式 甑』改良版を発売 お客様の声を反映した改良で、使いやすさと耐久性を向上

メトロ電気工業株式会社は、「赤外線ヒーター式 甑(こしき)」を、お客様から寄せられた声をもとに、2026年2月納品分より改良版を販売いたします。



この製品は酒米の蒸し工程用の装置であり、2017年8月の発売時より小ロットの蒸米を省スペース・省エネ・省設備で作ることができると好評をいただいておりますが、使用中で「より清掃しやすく」、「ヒーター管を着脱したい」などといった、現場目線の要望も寄せられていました。改良版はその声を設計に直接反映したものです。

### ■主な改良ポイント

- ・アルミ製 蒸籠にアルマイト処理を採用  
→ 軽量のメリットを残しつつ、耐食性・耐摩耗性を向上
- ・本体材質を SUS430 から SUS304 へ変更  
→ 耐食性を維持しつつ、耐熱性・強度を向上
- ・ヒーター管の着脱を容易な構造に  
→ ワンタッチコネクタ方式を採用し、保守・清掃作業の効率化を実現
- ・給水バルブを新たに追加  
→ 蒸籠を動かさずに給水が可能となり、作業性を向上
- ・操作盤の設置位置を変更  
→ 熱の影響を受けにくい位置へ移設し、安全性を向上

熱源には赤外線カーボンランプヒーター「オレンジヒート®」を搭載し、L字に曲げたヒーターを水中に直接投入する独自技術を採用しています。ガスボイラーと比較して加熱効率が高いため、沸騰までの時間を短縮できます。さらに、ハイパワーなスチームを安定して供給できるため、蒸し工程の安定化と作業時間短縮にも貢献します。

## ■奈良県の老舗酒蔵・今西酒造へ初号機を納入

2026年2月、奈良県桜井市にある老舗酒蔵 今西酒造様に改良版「赤外線ヒーター式 甑」を納入しました。

### ●今西酒造について



酒の神様を祀り、酒蔵の軒先に吊るされている杉玉を全国に授与する大神(おおみわ)神社のお膝元・三輪に現存する唯一の酒蔵です。三輪山の伏流水を使用したフレッシュで米の旨味を生かした酒質が評価されています。

昨年春、大神神社の参道に新蔵『三輪伝承蔵』をオープン。代表銘柄の「みむろ杉」は日本航空(JAL)の国際線ラウンジやファーストクラスで提供されるなど注目を集めています。

### ●導入の理由

酒米は大きな甑で数種類同時に蒸しますが、『みむろ杉 菩提甑シリーズ』は乳酸発酵水を使用しており、専用の酒米を蒸した後に甑を毎回洗浄するため、少量用の甑を探していました。また、酒造りには清潔な環境が不可欠ですが、水を常時使用するために、錆びない耐食性の高いステンレスの製品を選定したいと思っていました。数社に問合せをし、希望する材質の変更に応じてもらえたため、今回の導入を決めました。導入後は、ガスボイラーに比べて安全性の向上や環境保護につながることも期待しています。(第14代当主 今西将之様)

## ■製品仕様

### 赤外線ヒーター式 甑 (型番:STM-18005)

台車	884(W) × 1,287(L) × 933(H)mm ステンレス製 車輪:直径 150 mm 回転・旋回ストッパー付き
蒸籠	容量 100kg 直径(内寸)766 × 554(H)mm アルミニウム製 アルマイト加工
定格電圧	三相 200V 50/60Hz
定格消費電力	18kW
発熱体	オレンジヒート® 3kW × 6 灯
外形寸法	900(W) × 1,495(L) × 1,019(H)mm
製品重量	約 210kg (蒸籠・操作盤含む)
温度調節	切替スイッチ(強・中・弱)
安全装置	満水警報、空焚き防止、消し忘れ防止

当社は改良版甑の発売を皮切りに、酒蔵をはじめとする食品製造現場への導入をさらに進め、現場の声に寄り添った加熱ソリューションの提供に取り組んでまいります。

## ■本件に関するお問い合わせ先

愛知県安城市横山町寺田 11 番地 1 メトロ電気工業株式会社  
営業課 Email:otoiawase@metro-co.com