



名産品づくりをお手伝い

ヤエガキ食品機械

農産加工機器 味噌編

洗穀

● 水圧洗米機

- 水の圧力を利用し、きれいに洗米します。
- 構造が簡単ですからどなたにも容易に扱えます。



■仕様

型 式	洗米能力	本体寸法(mm)	給水接続
TRW-14Y	14kg	445×485×1190	20A
TRW-28Y	28kg	540×590×1190	20A

● 洗穀・流送機

- ジェット気泡によるパーフェクトな洗穀
- 水道料と洗穀時間を大幅に短縮し経済的
- 据え付けがカンタンでノーメンテナンス



■仕様

型 式	洗穀処理量	本体寸法(mm)	給水接続	使用水量(ℓ)	重量
DR-300	7~30kg	590×540×810	25A	145~195	27kg
DR-600	15~60kg	760×760×860	25A	292~365	45kg

蒸し

● 蒸し機セット (ガス式)

- 蒸し釜側面に保温材を巻き、内面での水滴発生を防止しております。
- 蒸し釜底部の蒸気吹上げ部に陣笠を取り付けておりますので平均に蒸気が抜け、むらなく蒸し上がります。



■仕様

型 式	白米取込量	本体寸法(mm)
MS-15	15kg	φ470×780
MS-30	30kg	φ539×890
MS-60	60kg	φ709×890

※ガス消費量 MS-15-30 1.01kg/h、MS-60 2.33kg/h

● 移動型蒸し機 (ボイラー式)



■仕様

型 式	白米取込量	本体寸法(mm)	蒸気接続
MI-60	60kg	φ700× 850	25A
MI-120	120kg	φ843×1040	25A

※ボイラーは相当蒸発量100kg/h以上を使用 ※ボイラーも取り扱っております。

● 回転型蒸し機 (ボイラー式)



■仕様

型 式	白米取込量	本体寸法(mm)	蒸気接続
MK-200	200kg	1590× 984×1120	25A
MK-300	300kg	1700×1084×1270	25A
MK-400	400kg	1885×1184×1350	25A

放冷

● 放冷機能付作業台

- 作業台に放冷機能を追加。放冷しない時は作業台。
- 種付作業もらくらく。米がこぼれにくい構造
- 参考放冷能力(室内温度20℃) 蒸し米80℃→45℃ 約2分



■仕様

型 式	白米取込量	材 質	寸法(mm)	電 力
YWT-15	15kg	ステンレス	1500×750×800	100V 73W

● 移動型放冷機

- 100V電力仕様も製作いたします。(YW-30のみ)
- 参考放冷能力 蒸し米80℃→45℃ 約1分



■仕様

型 式	白米取込量	放冷槽材質	組合せ時寸法(mm)	電 力
YW-30	30kg	SUSサンドイッチパネル	1505× 900×1500	200V 0.2kW
YW-60	60kg	SUSサンドイッチパネル	1970×1350×1585	200V 0.55kW

酒造りの伝統と技術が生んだ

醗酵

ヤエガキ自動醗酵機は酒造り約350年の伝統と技術を駆使して開発され、どなたでも手軽に操作できるシステムです。取り入れ後は基本的に2度の手入れ（麴の塊まりをほぐす作業）とファンの温度設定をして頂くだけで、品温管理が可能です。

● 自動醗酵機 ミニ15型D



● 自動醗酵機 HKS-30型



● 自動醗酵機 HKS-60型



● 自動醗酵機 HKS-120型



● 自動醗酵機 HKS-200~400型



(HKS-240)

● 多段式醗酵機 HKW型

- 白米60kgが毎日取り込めますので毎日出麴が可能構造になっています。
- 床室4箱、棚室8箱の分割方式となっておりますので、取込、手入れ等作業が容易です。
- 白米処理量100kgタイプもあります。
- 塩ビ鋼板パネルタイプもあります。
- 麴箱はステンレス製もあります。



(HKW-60)
ステンレスパネル

■仕様

型 式	白米取込量	本体寸法(mm)	電 力	重 量	本 体 槽 材 質
ミニ15	15kg	590×765×590	100V 192W	20kg	ポリエチレン樹脂
HKS-30	30kg	900×890×730	100V 222W	54kg	ステンレスパネル
HKS-60	60kg	1200×1165×1400	200V 1.9kW	135kg	ステンレスパネル
HKS-120	120kg	2100×1165×1400	200V 1.9kW	190kg	ステンレスパネル
HKS-200	200kg	2065×1600×1050	200V 2.05kW	280kg	ステンレスパネル
HKS-300	300kg	3328×1600×1050	200V 3.8kW	420kg	ステンレスパネル
HKW-60	60kg+60kg	1960×1120×1950	200V 3.55kW	290kg	ステンレスパネル
HKW-100	100kg+100kg	2460×1120×1950	200V 3.55kW	350kg	ステンレスパネル

- 各種特注対応します。お問合せ下さい。
- ・ファンステンレス化 (HKS-60以上)
- ・特注サイズ対応 (HKS-30以上)
- ・パネル蓋ダンパー跳ね上げ式 (ミニ15除く)
- ・制御盤デジタル記録計搭載 etc.

ヤエガキ食品機械の味噌加工機器

大豆蒸煮

● 回転式ガス煮炊釜

- 回転式なので、取り出しや洗浄も容易に行えます。
- 立消え安全装置付き。
- 廉価型はGHS。



■仕様

型式	水入量	本体寸法(mm) (フタ開放時)	ガス接続	ガス消費量(LPG)
GHSL4-26	552	1316×927×1645	20A	1.67kg/h
GHSL4-28	802	1348×984×1700	20A	2.67kg/h
GHSL4-30	1102	1426×1061×1765	20A	2.67kg/h
GHSL4-32	1402	1448×1061×1835	20A	3.58kg/h
GHSL4-35	1902	1566×1180×2015	20A	3.58kg/h

● 圧力釜

- 大豆蒸し専用圧力釜
- 短時間で大豆蒸しトータル1時間弱
- オプション
2連コンロ
コンロ台



※ご注意
大豆蒸し専用です。

■仕様

型式	大豆容量	本体寸法(mm)	ガス接続	ガス消費量(LPG)
YD-6	6kg	400×380×410	ガスホースコック	1.01kg/h

● 回転式蒸煮缶

- 大規模な加工設備に最適です。
- 材質を選択できます。(胴本体はSUS)
- 蓋固定はクラッチ式か蝶ネジ式を選択。
- 第1種压力容器
(最高使用圧力0.2MPa)
- 蒸気接続25A



(180kg 本体SUS、架台SUS)
蓋固定:蝶ネジ式

■仕様

型式	本体寸法(mm) W×D(架台)×H	胴寸法
30kg	955×700×1611	φ500
60kg	1445×834×1685	φ600
90kg	1575×790×1752	φ750
120kg	1730×830×1807	φ900
180kg	1780×790×1919	φ950

混合

● 混合攪拌機

横型ミキサー、ニーダータイプ

- 攪拌速度インバーター変速可
- タンク転倒にて取り出し
- 安全装置付



(SM-30Y)

■仕様

型式	有効容量(l)	本体寸法(mm)	電力
SM-15Y	47	840×420×930	200V 0.4kW
SM-30Y	71	980×450×980	200V 0.75kW
SM-60Y	144	1435×580×1225	200V 1.5kW
SM-90Y	214	1435×650×1350	200V 2.2kW

豆こし

● やまびこ号

セット名称	セット型式
製粉・味噌ユニット付	L-SB
製粉ユニット付	L-S
味噌ユニット付	L-B



(写真はL-SBセット)

■仕様

本体寸法(mm)	電力	重量
280×365×560	100V 250W	20kg

● ミートチョッパー

- 小規模な加工施設に最適です。
- 機械の操作が簡単でだれでも手軽に使用できます。



■仕様

型式	本体寸法(mm)	電力	重量
MS-12B	245×535×440	100V 300W	27kg
MD-22K	245×575×440	200V 0.75kW	32kg

● 味噌こし機

- 中規模加工施設用に開発された中型味噌こし機です。
- 四輪自在キャスターを装備しておりますのでスムーズな移動が可能です。



■仕様

型式	本体寸法(mm)	電力	重量
YMM-3	500×645×980	200V 1.5kW	82kg

● 大型味噌こし機

- 大規模加工施設用に開発された強力大型味噌こし機です。
- 車輪を装備しておりますのでどこへでも自由に移動することができます。



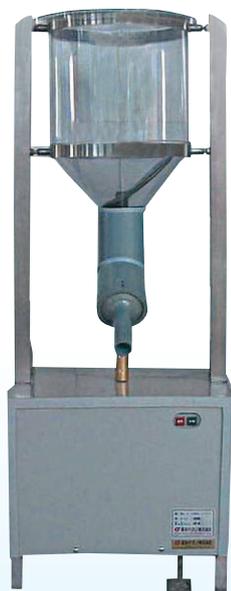
■仕様

型式	能力(1時間)	本体寸法(mm)	電力
6SUSM-3A	600kg	950×650×840	200V 2.2kW
8SUSM-5A	1,500kg	1200×725×960	200V 3.7kW

充填

味噌袋詰機

- 主要部はプラスチック及びステンレス製で錆なし。
- ペダルを踏んだ量だけ吐出。
- 簡単な構造で故障が少ない。



仕様

型式	充填容量	ホッパー容量	本体寸法(mm)	電力
TC-3	200~300袋/h	約40kg	520×450×1500	100V 200W

定量充填機

- 味噌などの高粘状食品の定量充填に最適です。
- ホッパーが低いので原料供給が楽々。
- 分解が簡単でサニタリー性抜群。
- 液体用はシャッターノズルで液垂れカット。(オプション)



仕様

型式	充填容量(1回)	ホッパー容量	本体寸法(mm)	電力
LST-10	150~1000cc	100ℓ	1215×970×980	200V 0.75kW
LST-10S	150~1000cc	100ℓ	1215×970×980	200V 0.75kW

※LST-10Sは押し込み羽根付

備

品

密閉樽



(75ℓ)

仕様 本体材質：ポリエチレン

型式	色	本体寸法(mm)
50L	白	φ486×456
65L	ブルー	φ520×428
75L	ブルー	φ560×470
75L	白	φ540×502

仕込樽



(30型)

仕様 本体材質：ポリエチレン

型式	容量	本体寸法(mm)
30型	30ℓ	φ420×350
60型	60ℓ	φ525×445
75型	75ℓ	φ565×475
100型	100ℓ	φ615×520

トロ箱



(No80)

仕様 本体材質：ポリプロピレン

型式	容量	本体寸法(mm)
No70	60ℓ	860×523×207
No80	79ℓ	922×609×199
No140	136ℓ	1236×770×204

水切ザル



(8升用)

仕様 本体材質：ステンレス

型式	本体寸法(mm)
8升用	530×520×180
12升用	605×575×215

各種敷布

※特注サイズも製作いたします。



醗酵機用

蒸し機用

種付け用

醗酵機専用こうじ菌



200kg用

15kg用

米味噌用、麦味噌用、金山寺味噌用
甘酒用、改良甘酒用

アルコール製剤

(エタノール59.0重量%)



66V 4ℓ詰替用

66V 1ℓ詰替用

バクトパス®S
15kgキュービテナー詰替用

温度管理器具



● デジタル温度計
防水タイプ
オートオフ機能

● ペーパーレス記録計
9点または18点記録
イーサネット機能
(オプション)

ヤエガキ酒造株式会社

YAEGAKI Sake & Spirits, Inc.

〒679-4298 兵庫県姫路市林田町六九谷681
食品機械部 TEL.079-268-8060 FAX.079-268-8064
URL: <https://yaekikai.com>
E-MAIL: info@yaekikai.com



※特注・特寸仕様のご設計・製作もいたします。
※製品の仕様および外観などは、改良のため予告なく変更する場合があります。
※食品加工用機械の安全対策については、お問い合わせください。

●販売店