

弱酸性次亜水の品質はポンプが決め手

月桂冠株式会社様

月桂冠株式会社の主力工場である大手蔵様では、吟醸酒、純米酒、にごり酒など幅広い商品を製造されています。

月桂冠様は、より高良質なお酒造りを探究される中で、製造設備の除菌にも注目し、様々な薬品の試験を行われ、高い除菌力があり臭いや腐食などの問題がないことから、数年前に他社製の弱酸性次亜水生成装置を導入されました。しかし、当時導入された装置は弱酸性次亜水の品質が安定せず、メンテナンスやアフターサービスの面でも満足できるものではありませんでした。

今回装置の老朽化と使用量の増加に対応するため、改めて各社の弱酸性次亜水生成装置を比較され、当社のサラファインをご採用いただきました。

これまでの経験から、弱酸性次亜水の生成には、ポンプが重要だと実感されておられ、他の用途で使用されていたタクミナのポンプを耐久性やメンテナンス面で評価していただいていたことが、サラファイン導入の決め手になったそうです。

サラファインで生成した弱酸性次亜水は、5基の4トンタンクから各工程へ供給され、工場内のタンク・配管・設備機器の除菌にご利用いただいています。タンク内にはセンサを設置し、一定量を下回ると自動的に弱酸性次亜水を生成するように制御されています。



ご使用中のサラファイン



弱酸性次亜水貯蔵用タンク



工場内のタンク



工場内に張り巡らされた
除菌水用の配管