



清酒用「びん爛」対応KS

びんかん

キャップの種類	耐熱 サケびん口キャップ			
当社呼称	KKSBW P-70BX	KKSBW JHT	KKSBW JTT NEW!	jZK JST
(参考)「一般」と「びん爛」の呼称	-----	「一般」KKSBW JH 「びん爛」KKSBW JHT (ポリ栓：P500) (ポリ栓：P550)	(「一般」は現在設定なし) 「びん爛」KKSBW JTT (ポリ栓：P650)	「一般」jZK JS 「びん爛」jZK JST (ポリ栓：P400アルミパーツ無し) (ポリ栓：P450アルミパーツ内蔵)
備考	口内部が「ストレート」（から「逆ハの字」）の壇に適する。 (口内形状適性と開栓性の向上のため、2023年に70Bを70BXに移行、2024年に65Bも70BXに統合しました。)	口内形状への適応性が高い。 ツバが厚い（5.3mm）ので開けやすい。	口内形状への適応性が高い。 ツバがさらに厚い（6.7mm＝世界水準）。海外市場にも好適。	ツバ厚は6.7mm。ポリ栓内にアルミパーツを内蔵し、びん爛適性と開封感覚を大きく向上。
図	<p>天凸</p>	<p>天凹</p>	<p>天凹</p>	<p>天凹</p>
KT/ZKとの組み合わせ	<p>KT+KS</p>	<p>flat KT × JHT</p> <p>※ 打栓位置（クリンパー）の調整は不要ですが、プレッシャブロックの変更を推奨</p>	<p>flat KT × JTT</p> <p>※ 打栓位置を3mm下げる必要があります プレッシャブロックの変更を推奨</p>	<p>※ 専用打栓ヘッド（プッシュ・イン）</p>



清酒用「びん爛」対応KS

キャップの種類	耐熱 サケびん口キャップ®		
当社呼称	KKSBW P-70BX	KKSBW JHT	KKSBW JTT NEW
(参考)「一般」と「びん爛」の呼称	-----	「一般」KKSBW JH 「びん爛」KKSBW JHT (ポリ栓：P500) (ポリ栓：P550)	(「一般」は現在設定なし) 「びん爛」KKSBW JTT (ポリ栓：P650)
備考	口内部が「ストレート」（から「逆ハの字」）の壇に適する。 (口内形状適性と開栓性の向上のため、2023年に70Bを70BXに移行、2024年に65Bも70BXに統合しました。)	口内形状への適応性が高い。 ツバが厚い（5.3mm）ので開けやすい。	口内形状への適応性が高い。 ツバがさらに厚い（6.7mm＝世界水準）。海外市場にも好適。
図			
KT/ZKとの組み合わせ	KT+KS 	flat KT × JHT ※ 打栓位置（クリンパー）の調整は不要ですが、プレッシャブロックの変更を推奨	flat KT × JTT ※ 打栓位置を3mm下げる必要があります プレッシャブロックの変更を推奨

左の3種に関する
補足説明資料を
次ページに掲載

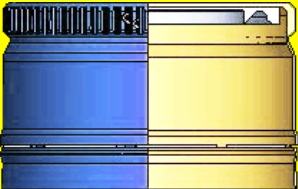
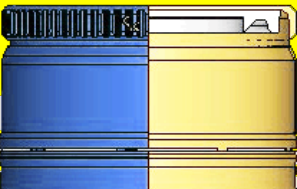
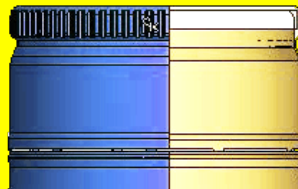
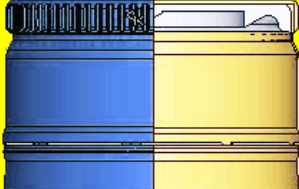

	KT+KS	flat KT × JH flat KT × JHT びんかん	flat KT × JTT びんかん NEW!	参考品 (表示は外寸)
外観	<p>KT 天凸</p> <p>LONG LIFE DESIGN</p> 	<p>KT 天flat</p>  <p>天面フラットKT : 「斜めナール」が標準、取り口は「SB」または「ULT」</p>	<p>KT 天flat</p> <p>for GLOBAL MARKET</p>  <p>天面フラットKT : 「縦ナール」で、取り口は「ULT」が標準</p>	<p>VL Low Top 天凹</p> <p>ツバ=7.0</p> <p>h=27.1</p> <p>VL High Top 天凹</p> <p>ツバ=12.0</p> <p>h=32.2</p> <p>天flat</p> <p>AMORIM Top Series whisky standard</p> <p>ツバ=12.2</p> <p>h=32.6</p>
替栓形状 つば厚み 全高	<p>KS 天凸</p> <p>P-70BXの事例</p>  <p>総ツバ厚=5.4 ツバ端部=3.7</p> <p>h=20.3</p>	<p>KS 天凹</p>  <p>ツバ=5.3</p> <p>h=20.0</p>	<p>KS 天凹</p>  <p>ツバ=6.7</p> <p>h=22.1</p>	
冠頭全高	SB=26.7mm	SB=26.7mm	SB=26.7mm	
コメント	<ul style="list-style-type: none"> ● 長年の実績がある、日本酒・本格焼酎のスタンダード王冠。 ● KS (替栓) のツバが薄く、特に海外の方からはやや開けにくい、との声。 ● KT (冠頭) の天面は凸になっていて段差があるのが特徴だが、フラットにしたという声もある。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 実績のある、天面フラット仕様のKTとの組み合わせ。「JH」は一般用、「JHT」はびん燗用。 ● 「ツバ厚」で「斜めナール」(側面のギザギザ)があるので、従来KSより開けやすい。 ● 当社「JH」「JHT」は 天凹、他社品は 天flat 	<ul style="list-style-type: none"> ● 「JH」「JHT」は、世界水準で見るとツバがもう少し厚ければ、と感ずることがある。 ● VLのLTとほぼ同じツバ厚6.7mm (=世界水準)の「JTT」を開発。「ULT SBフラット冠頭」に組み合わせた新仕様をリリースします。 ● 高齢者にもより開けやすい、ユニバーサルデザイン。海外市場にも最適。 ● SB冠頭をお使いの場合、シュートを変えなくてよい。ただし打栓位置は3mm下げる調整必要。 	

※記載寸法は実測値。図面とは異なる場合がある。



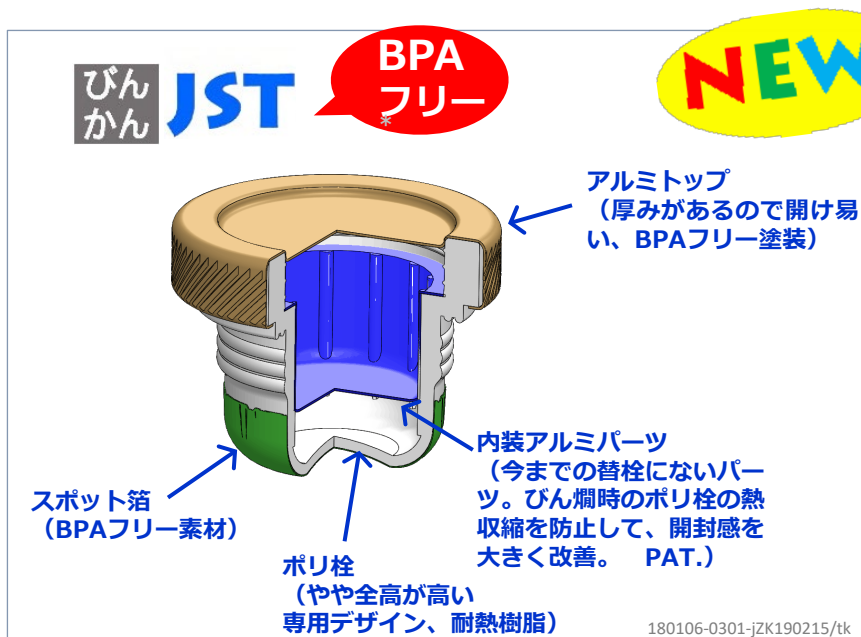
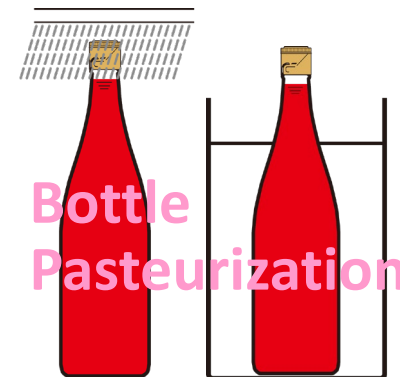
清酒用「びん爛」対応PPキャップ

びんかん

キャップの種類	耐熱30STD PPキャップ			
当社呼称	PP 30S PM BB	PP 30S PMX BB	PP 30S 耐熱ライナー(MD)	PP 30S 耐圧中栓
ガス入り清酒	[*] ○（耐圧仕様もある）			[*] ○（耐圧仕様のみ）
図	 19.0 h=19.2	 19.4 h=19.6	 19.4 h=19.6	 成形品 S 19.4 h=19.6  成形品 T 19.4 h=19.6
注） 21.07.21 PPキャップの全高修正（PM 30S PM及びPM BBIは、資料によって全高を18.9と記載している場合がある。）				

*「耐圧仕様」：「適合びん」（口内径寸法などが基準を満たす事）と「専用キャッパー」（規定のテーパーのある専用プレッシャブロックと必要なトップブレッシャ）が必要です。

- 外観は **JST × AZK** = **jZK** と同じですが、**びんかん JST** を内蔵。
- **びんかん JST** は、ポリ栓内部にアルミパーツを内蔵することで、画期的なびん燻処理対応適性をもっています。また、びん燻処理をしない場合でも通常に開封できます。
- **びんかん JST** は、通常の **AZK** と外観は同じですが、びん燻処理の熱と内圧上昇に耐える構造、材質を採用しています。
- **jZK-binkan** は、びん燻処理を行うプレミアム商品に最適です。



*本資料で「BPAフリー」とは「意図的添加がない」という意味で使用しています。



びんかん 対応びん

- きた産業は、清酒の「びん爛」（キャップ打栓後のパストライゼーション）に対応する替栓を製造していますが、お客様が使用されるびんによって、想定した機能を発揮できないことがありました。
- 「びんのヘッドスペース率」が4%程度の場合、「びん爛条件」や「充填誤差」によっては液面がキャップに到達してしまい、破びんやリークのリスクがあります。
- 「びんの口内寸法」については、「内径の過大・過小」だけでなく「天下3mm径・天下6mm径の相互関係」によっても、「びん爛処理後の開封感がよくない」原因となります。
- 「KOKOO 300」「KOKOO 720/750」は、次のような特徴の「びん爛対応びん」です。
 - びん爛に安全に対応できるヘッドスペース率。
 - 比較的大きなヘッドスペース率にもかかわらず、入り味線が自然。
 - 天下3mmと天下6mmの口内径管理。
 - もちろん、びん爛以外の充填にも対応。





写真はモデル「PHCB-1280E」

**「びん爛殺菌のお酒」「スパークリングサケの殺菌」
「スパークリングリキュールの殺菌」に最適！
「ビール」「清涼飲料」の研究所のパイロットプラント用途にも！**

小ロットでも
高度な温度制御が可能！

「超小型バッチ式パストライザー」

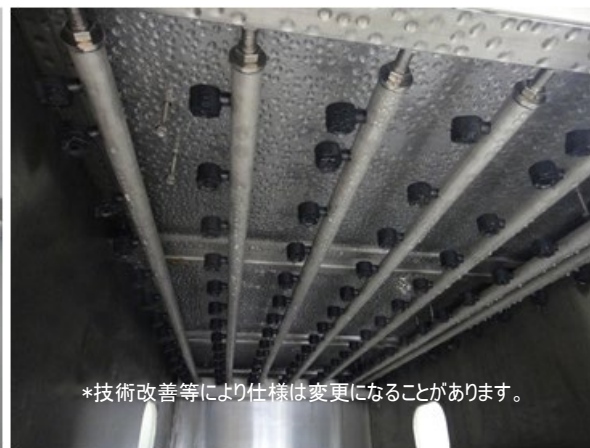
- 「湯煎」でなく、本格的な「シャワー方式」を、超コンパクトサイズで実現。「ボトルクーラー」としても利用可能。
- 常時、人が付く必要はありません！ 入れる時と、出すときのみ人が作業。
- 工程は「加熱→保持→冷却」。(冷却工程のないパストライザーもあるが酒質のためには冷却が大事！)
- 本格パストと同じ6～7段階で温度を切り替え。(一升壺の例：①38°Cx12分→②58°Cx12分→③66°Cx12分→④68°Cx12分→⑤66°Cx5分→⑥40°Cx6分→⑦28°Cx6分。温度パターンは自由に設定可能。ある温度から次の温度には約1分で切り替え)

問い合わせ：きた産業株式会社営業部

cooperate with Tomiyama Ironworks

091027-101124-131021-200608

BINKAN, bottle pasteurization digest 200623/tk



*技術改善等により仕様は変更になることがあります。

富山鉄工所製パストライザー納入実績リスト (2010年-2020年まで)



分類	得意先名	県	納入年月
清酒	鳩正宗	青森	2016.12
清酒	尾畑酒造	新潟	2017.01
清酒	船坂酒造店	岐阜	2017.12
清酒	松井酒造	京都	2019.11
清酒	土佐鶴酒造	高知	2014.03
清酒	京屋酒造	宮崎	2014.02
清酒	六花酒造	青森	2015.09
清酒	磯蔵酒造	茨城	2014.04
清酒	田村酒造場	東京	2015.03
清酒	白鶴酒造	兵庫	2011.09
清酒	菊正宗酒造	兵庫	2015.05
シードル	A factory JR青森シードル工房	青森	2010.12
シードル	A factory 弘前吉野町シードル工房	青森	2020.03
シードル	もりやま園	青森	2017.11
ビール	山口地ビール	山口	2015.02
ビール	金沢ブルワリー	石川	2019.10
ビール	ヴィルゴビール	東京	2020.01
ビール・リキュール	雲海酒造 綾蔵	宮崎	2014.12
リキュール	薩摩酒造	鹿児島	2016.07
ワイン	サンマモルワイナリー	青森	2015.11
大型・ビール	御殿場高原ビール(大型トンネルパストライザー)	静岡	2018.04
大型・ビール	軽井沢ビール(大型トンネルパストライザー)	長野	2013.04
大手	麒麟研究所(ラボ用の特注パストライザー)	神奈川・横浜	2014.01
大手	サントリー・武蔵野ビール工場	東京・府中	2020.08

(参考)その他のパストライザーの納入事例

リキュール	山元酒造(塚本鉱吉、トンネル)	鹿児島	---
リキュール	ルミエール(新洋技研、湯煎)	山梨	---