

FOOMA 展示会プレビュー版スペシャル

チャオ！ きた産業+ルーツ機械研究所は、FOOMA JAPAN 2017 に出展します！ 今回のSWは、出展機の誌上プレビュー。例によって(?)、「マニアック」な機器を展示します！ ビッグサイトでお会いしましょう！

**FOOMA**  
JAPAN INTERNATIONAL FOOD MACHINERY & TECHNOLOGY EXHIBITION  
2017 国際食品工業展

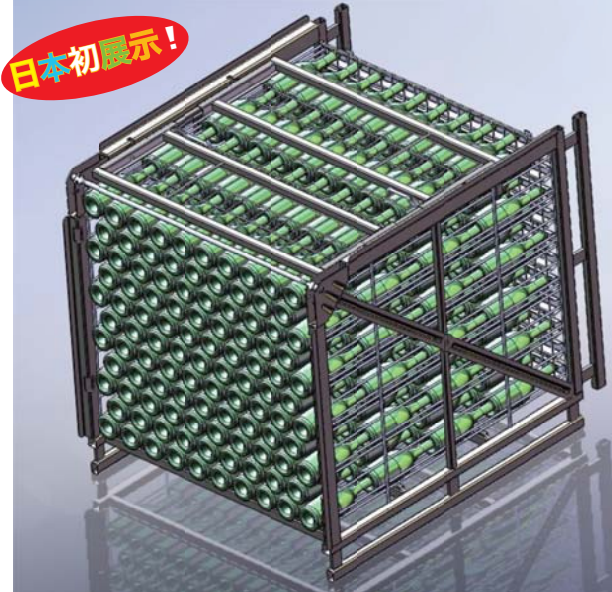
\*場所：東京ビッグサイト  
\*日時：2017年6月13日(火)  
~16日(金)  
\*当社のブースは4C-26  
(東4ホール)

idea アイデア → キカイ machine

ビール充填機 ワイン醸造機器 酒類・食料充填機  
スパークリング酒類プラント 缶シーマー キャップパー  
CO<sub>2</sub>・N<sub>2</sub>・O<sub>2</sub>制御機器・測定器 ラボ用機器

\*「アイデア ⇄ キカイ」は、ルーツ機械研究所のポリシーロゴです。

FOOMA 出展機械 ①



日本初展示!

eeno concept **GYROPALETTE (ジロパレット)**

- びん内二次醗酵スパークリングワインの伝統的(シャンパン)製造法のルミューージュ(滓下げ)を自動制御で行う機械。ピュビトルで手作業で行う場合(3週間程度)に比べて、大幅な時間短縮(4~7日)と品質安定(安定した高い清澄度)をはかることができます。シャンパーニュは、その生産量の99%がジロパレットで生産されています。
- 年間3,000本以上の生産量になれば、ジロパレットをご検討下さい。労力の軽減効果は絶大です。
- びん内二次醗酵スパークリング清酒でも実用されています。また、日本国内でシードルの実績もあります。
- フランス・エノコンセプト社は動堀機で圧倒的なシェア。「ジロパレット」はエノコンセプト社の商標です。
- 新しく「バイブレーション」オプションも登場。より確実に滓を下げる事ができます。
- 日本の展示会では史上初登場。実際の動きを見るチャンスです。



<納入実績>  
ワイン・シードル : 北海道・I社、山梨・M社、長野・M社、  
長野・R社、青森・S社、大分A社  
スパークリング清酒 : 福岡・K社  
研究機関 : 山梨県ワインセンター

Wine Saké

FOOMA 出展機械 ②

Saké Wine Beer

ROOTS

ラボ用・小規模生産用  
カウンタープレッシャ充填機  
「BF V (ビーエフ5)」

- 電磁流量計による充填制御を採用した、新型の「シリーズV」を展示。充填時の欠減が大幅に減少。
- ビールはもちろん、スパークリング清酒やリキュールにも。大手メーカーの研究所でも多く採用されています。
- 「生産性向上設備投資促進税制」の認定実績機です。



<納入実績 (BFシリーズとして) >  
クラフトビール : 全国で100台以上  
大手ビール : 各社の研究所に(特注仕様含む)  
清酒・焼酎・ワイン : スパークリング用として10台以上  
研究機関 : 酒類総研、大手飲料研究所など



FOOMA 出展機械 ③

超小型自動タックラベラー ●フランス CDA 社の小型ラベラー「Ninette AUTO」シリーズは、日本製には無い優れたコストパフォーマンス。

CDA



<納入実績>  
清酒 : 広島・T社ほか  
焼酎 : 熊本・T社  
ワイン : 北海道・H社ほか



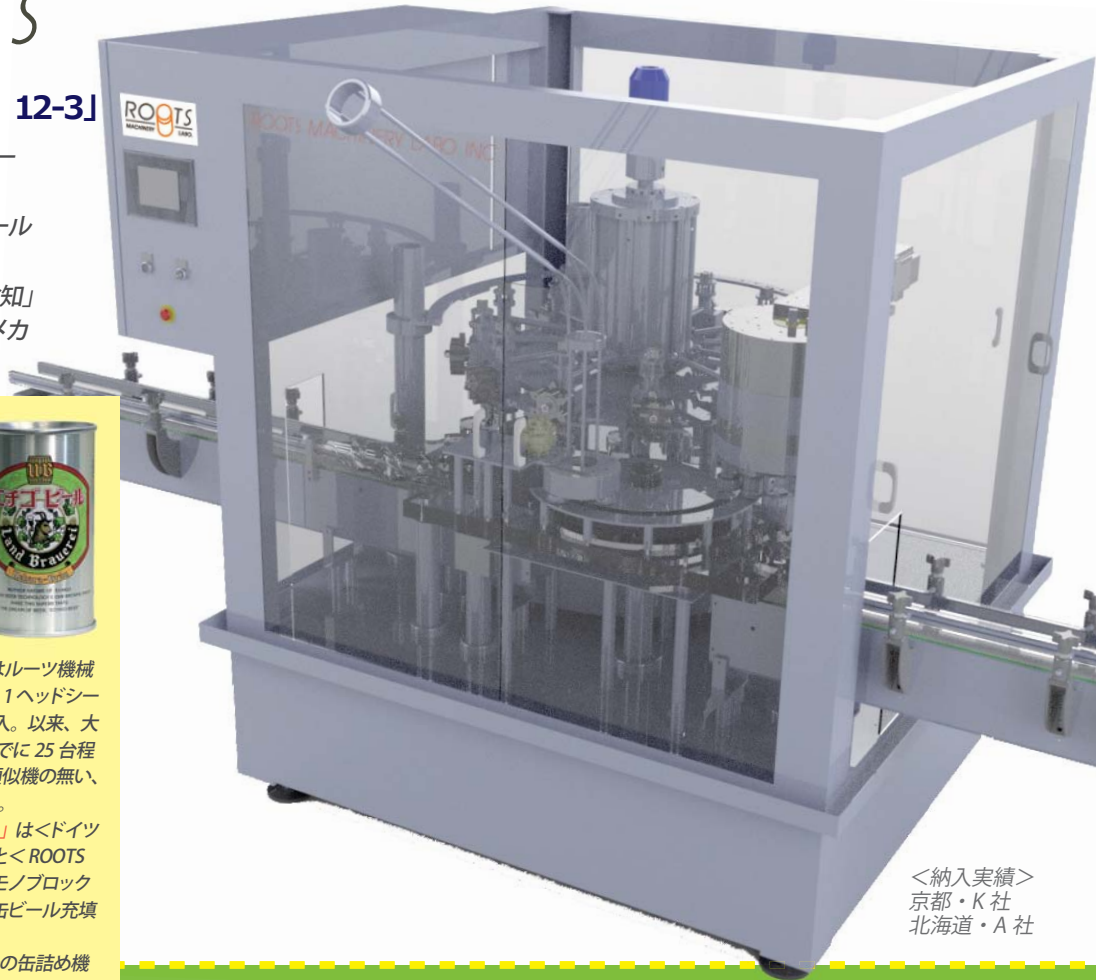
# ROOTS

## 2000cph ビール缶詰め機 「G-TRON (ジー・トロン) 12-3」

- 「12ヘッド充填+3ヘッド缶シーマー」のロータリー缶詰め機。2,000cph。高まるクラフト缶ビール需要に最適。
- 充填ノズルは、従来の「圧力検知」方式から、よりベーシックな「メカニカルバルブ」方式に。

### <地ビール缶 Tidbit 情報>

- 日本初の「地ビール缶」は1996年発売のエチゴビール。アルミの3ピース缶で、通称「レトロ缶」。当社が「清酒お燗機能付き容器」の製造に使っていた東洋製罐の缶を転用して提案したもの。たぶん、世界初のクラフトビール缶でもある。
- 日本初の「自動・地ビール缶詰め機」はルーツ機械研究所製「Beer Radix」(1ヘッド充填+1ヘッドシーマーのモノブロック)で、1997年に納入。以来、大手ビールの研究所向けを含め、現在までに25台程度製作。Beer Radixは、現在も世界に類似機の無い、世界唯一の少量生産自動ビール缶詰め機。
- 日本初の「ロータリー・地ビール缶詰め機」は<ドイツSMB社の6ヘッドロータリー充填機>と<ROOTS製2ヘッド缶シーマー>を合体させたモノブロックで、1998年に納入。2,000cph程度の缶ビール充填機としては、たぶん世界初でもあった。
- 経験と実績が違います。クラフトビールの缶詰め機と缶のことならお任せ下さい。



<納入実績>  
京都・K社  
北海道・A社

## FOOMA 出展機械⑤

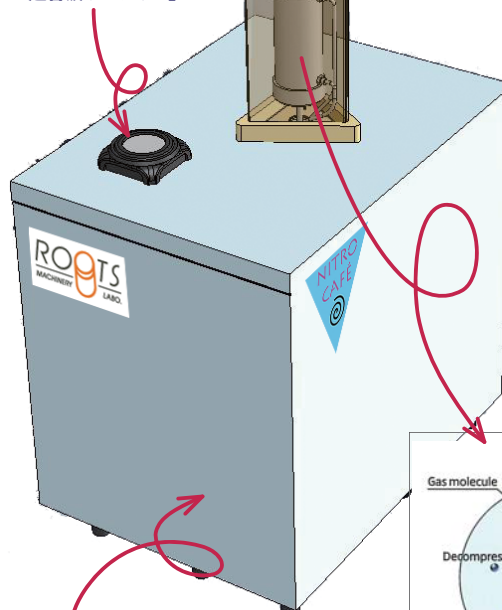
Coffee Beer Saké

# ROOTS

## 窒素ガス・炭酸ガス インライン添加サーバー 「Ni-Tron (ナイトロン) サーバー」

- DIC社のホローファイバー・メンブレンをドラフトタワーに内蔵。タップから抽出直前に、ビールやコーヒーの液の中に窒素ガスを添加します。事前にケグ内に窒素ガス添加済みの製品液を準備する必要がなく、フレッシュなナイトロ(窒素化)製品を提供できます。
- 「ナイトロ(窒素ガス)コーヒー」を試飲していただけます。
- きた産業・ルーツ機械研究所は、飲料分野における窒素ガス・炭酸ガス技術のスペシャリスト!

より泡を際立たせる  
「超音波サージャー」



下部は冷蔵庫(コールドテーブル、出展機はパナソニック製)で、樽(20L程度まで)を収容します。



### 「ナイトロ・コーヒー」

2016年、アメリカからブレイクが始まった「コールド・ブリュー」。窒素ガスを添加することでクリーミな泡立ちと、ナイトロ・ビールのようなカスケードが楽しめます。



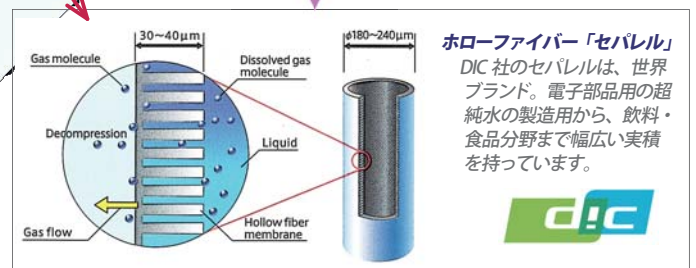
### 「ナイトロ・ビール」

ギネスビールに代表されるスタウトなど、窒素ガスを添加することで独特のクリーミーな泡が楽しめます。炭酸ガスボリュームを落とす事で、たくさん飲めるビールになります。



### 「スパークリング・サケ・サーバー」

「脱気水サーバー」としても! パーカウンターでスパークリング清酒が提供できます。脱気水をお茶、コーヒー、お料理に使用すると、味わい(官能評価)が向上します。



### ホローファイバー「セパレル」

DIC社のセパレルは、世界ブランド。電子部品用の超純水の製造用から、飲料・食品分野まで幅広い実績を持っています。



(15ページに続く)