



## 日本酒の味を損なわずに貯蔵ができます。

記事更新日:10.04.01

株式会社齋藤工業

【問い合わせ先】

株式会社齋藤工業

知多郡武豊町字沢田新田89-5

TEL(0569)73-4488

HP <http://www.saito-kogyo.net>

今回の製品は、醸造熟成用純チタンタンクをご紹介します。この製品は、原材料のチタンの性質である軽くて、丈夫、さらに錆びにくい等の特性を生かしたボトルタンクです。

この製品を開発した株式会社齋藤工業は、今回、当機構が実施した平成21年第1回「[有望ビジネス事業化サポート事業](#)」の支援対象先選ばれました。御社は以前にも他の製品で認定を受けており、まさに今回の製品は第三創業となります。

「醸造熟成用純チタンタンク」の開発について、代表取締役の齋藤清隆氏にお話を伺いました。

**Q:** 「醸造熟成用純チタンタンク」の特徴を教えてください。

**A:** 最大の特徴はタンクの重さが軽いことです。チタンは、ステンレスに比べて、半分ほどの比重ですので、容器の重さも従来のステンレスタンクに比べて、半分の重さになり、輸送・搬出入の労力が少なくて済みます。

その他の特徴として、強度があることが挙げられます。従来、酒類等の貯蔵にはガラス、陶器、木材、紙等が一般的に用いられますが、衝撃に弱く、破損しやすいものでした。チタンの強度は、鉄の約2倍で炭素鋼にも劣りませんので、多少の衝撃にはビクともしません。

耐食性もプラチナに匹敵するほどに優れていて、錆びません。耐熱性も優れていることから、熱に強く、生体適合性も優れています。

**Q:** チタンタンクに入れた日本酒等が変質したり、味が変わったりしませんか。

**A:** チタンの性質では、表面に酸化皮膜が形成されており、金属イオンを溶出しないため、貯蔵した場合でも、日本酒の繊細な味が損ないません。また、密閉性もあり、日本酒の香り、成分の逸散を防ぎ、味の柔らかな酒質がえられることができます。

まだ、実験段階ですが、愛知県食品工業技術センターで去年の寒の入りの時に絞ってチタンタンクで貯蔵している生酒を先日、火入れして、若手の杜氏の集まりで試飲してもらった結果、高評価を得ました。この酒は、今年の夏を越せば、本格的に完成しますので、結果を楽しみにしています。

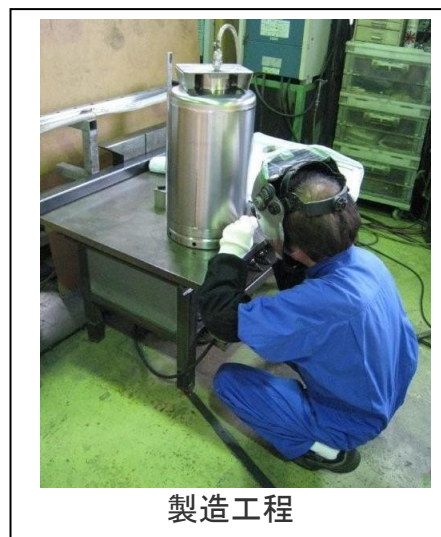
**Q:** この製品を開発するきっかけを教えてください。

**A:** 開発きっかけは、愛知県の異業者交流会の場で(株)名醸社と出会い、その時に生酒の**火入れ**容器として、チタンタンクを作ることができないかと持ちかけられたことが最初でした。従来の生酒の火入れ容

器はガラス瓶を使っており、ガラスの瓶は重く、衝撃や急加熱・急冷却で破損することがあるため、試行錯誤の末、チタンの容器が最適であると判断しました。

**Q:** この製品を作成するにあたって、苦労したことはありましたか。

**A:** 溶接技術のなかで、チタンを溶接するには、かなりの技術が必要です。さらに薄地のチタン溶接は、かなり気を遣う作業でした。特にタンクの内側を溶接するのに、不活性ガスを入れて、酸化させないように気を遣いました。その他として、製品を作成するにあたり、チタン材の値段が高額なことに伴い、無駄が出ないように効率性を重視しました。



製造工程

**Q:** 現在、どのような業種を対象に販売を行っていますか。

**A:** 現在は株式会社名醸社に販売等を委託して、醸造業に販売をおこなっています。名醸社は、醸造タンク用バルブの専門メーカーなので、顧客である酒造家に販売を展開してもらっています。また、チタンタンク以外にもチタン製のぐい飲みなどの新商品も共同開発しました。



ぐいのみ

今後、チタンの特性を生かして、酒造メーカーの他に醤油・酢等の食品醸造メーカー及び飲料水メーカーに向けて販路開拓を行う計画です。他の業種には、化学薬品、製薬、医療など耐食や抗菌を必要な業界に向けても販路開拓を考えています。



特注サイズもご用意しております。

**Q:** あいち産業振興機構の「[有望ビジネス事業化サポート事業](#)」の支援対象先に選ばれましたが、具体的にどのような支援を受けましたか。

**A:** 新商品を販売するにあたり、経営・技術外部専門家を派遣していただき、マーケティング戦略の作成、経営計画の作成と進め方、商品開発の進め方、生産効率の向上、工程作業の改善、品質管理の向上等の指導を受けました。

また、製品を企業家や新分野に進出しようとしている企業に発表する場として、ビジネスプラン発表会に参加する機会をいただきました。

このチタンタンクの価格はステンレスのタンクより、高めですが、チタンの特性により、運搬の効率性・容器の耐久性及び安全性が格段に増しました。また、食品の味が損なわないことから、長いスパンで考えれば、価格以上の効果が期待されます。