

イケダの手づくりシリーズ



大好評!!

こうじ発酵機

経験豊富なノウハウを生かした小型発酵機の決定版!!
味噌、塩麴、甘酒の麴造りに最適!!

衛生的

簡単

機能充実

	こうじ君5S	こうじ君15S
外観		
処理量	5kg (白米) / 回	15kg (白米) / 回
定格容量	ヒーター : 100W 送風機 : -	ヒーター : 200W 送風機 : -
本体寸法	645W × 420D × 400H	970W × 480D × 460H
重量	8 kg	12 kg
定格電圧	100V	
材質	外面 : 高密度ポリエチレン 内面 : ABS	
制御	品温表示 / 室温自動制御機能	
付属品	上網、底網、箱布、底布、掛布、麴菌	上網、底網、箱布、底布、掛布、仕切り板2枚、麴菌

こうじ君40	こうじ君61・62	こうじ君121・122
		
40kg (白米) / 回	60kg (白米) / 回	120kg (白米) / 回
ヒーター : 600W 送風機 : 200W	ヒーター : 600W 送風機 : 400W	ヒーター : 1200W 送風機 : 400W
1,600W × 800D × 920H	900W × 1300D × 1360H	1700W × 1300D × 1360H
100kg	200kg	300kg
100V	こうじ君61 : 100V こうじ君62 : 三相200V	こうじ君121 : 100V こうじ君122 : 三相200V
SUS304		
品温 / 室温自動制御機能 漏電遮断器		
上網、底網、箱布、掛布3枚、麴菌	上網、中網、底網、箱布、掛布4枚、底網置台、麴菌	

※製品改良のため予告なく仕様を変更する場合があります。



用途に応じて
処理量 5kg ~ 120kg まで
ラインナップ

こうじの作り方は弊社ホームページにて <http://www.ikedakikai.co.jp/make/kouji.html>

特長 1 お手軽

◆屋内であればどこでもこうじづくりができます。

特長 2 衛生的

◆すみずみまで掃除ができますので常に雑菌のない清潔な状態でこうじが作れます。

特長 3 簡単

◆伝統的な手法と最新の電子制御の組み合わせで高品質なこうじが作れます。

特長 4 優れた保温力

- ◆こうじ君 5S、15S は耐寒性、耐熱性の高い高密度ポリエチレンを採用。軽量で持ち運びも楽です。
- ◆こうじ君 40 ~ 122 は衛生的なステンレスを採用、断熱性の高い構造で優れた保温力を発揮します。

味噌製造関連機器

●味噌チョッパー

MMK-132 (100V)
MMK-232 (三相 200V)



MMK
132/232
132J/232J
300kg/時間

MMK-132J (100V)
MMK-232J (三相 200V)



簡易袋詰機能付

MMK-112A

MMK
112A
100kg/時間



卓上タイプ

味噌諸用具類

●こうじ用種付布

寸法 1800×900mm

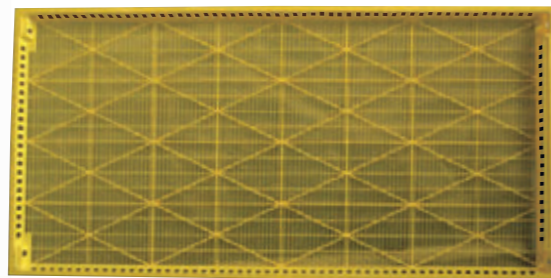
こうじ菌種付け時使用、特殊材質で蒸米が付きません



●こうじ枯らし用網

寸法 1210×603×47Hmm

こうじ種付け布と合わせて出来上がったこうじを枯らす際にご使用ください



●デジタル温度計

寸法 60×20×107Hmm

従来の感覚による種付ではなく温度計で計測して種付することでより良いこうじになります



●こうじ菌各種

白米 5kg ~ 200kg まで
各種取り揃えております



●食品用機械の潤滑油

バイオアドニールオイル・スプレー

食用植物油が原料ですので食品や、容器などに付着しても安心です
もちろん、無味無臭ですので食品の外観や風味を損ないません



●エタノール製剤（食品添加物）

除菌・消臭クリンコール

スプレー式で手軽に除菌・消臭できます
こうじ君、酵多君の除菌に最適です



イケダの手づくりシリーズ



こうじ発酵機



池田機械工業株式会社

<http://www.ikedakikai.co.jp>

〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2

TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002