

〒658-0046

神戸市東灘区御影本町3-3-1

TEL (078) 841-1561 FAX (078) 841-1565

米の原料処理機器の総合メーカー 一貫したシステムでご提供します

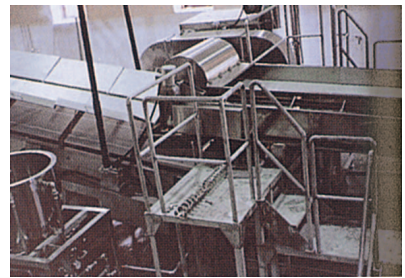
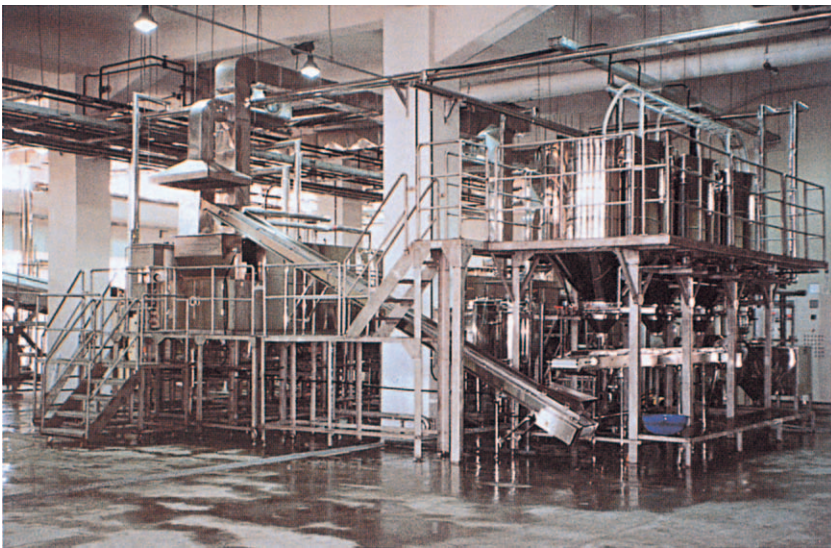
米のうま味を引き出し、醸造・食品業界に貢献

1958年の創業当初、ホリケンが開発した分割移動コシキは、酒造工場の省力化対策として高く評価されました。

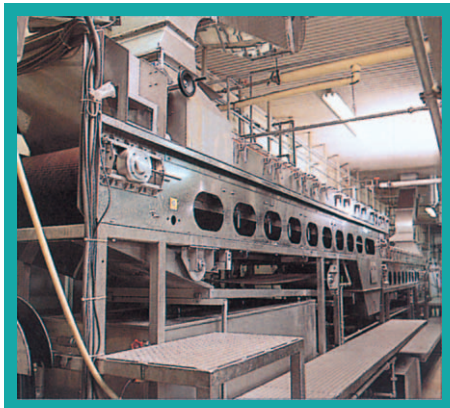
その後も米のうま味を引き出す、簡便性、機能性、耐久性、安全性にすぐれた米の原料処理機器の研究開発をすすめ、設計・施工・メンテナンスと一貫したシステムをご提供しています。ホリケンの技術は醸造業界はもちろん、加工米飯（レトルト、冷凍等など）や米菓を製造する食品業界でも活躍しています。

■取り扱い品目

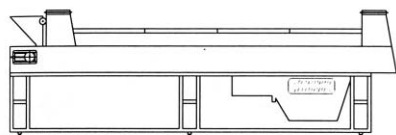
連続蒸米機	AR-S型/AR-S-W型	ポリエチレン泡笠
連続蒸煮機	JR型	帆布／コシキ布
連続蒸米機	V型	こうじばこ
連続蒸米機	VR型	回転式全自動製麹機（HM式）
蒸米機	F型/FW型	冷却器 RC型
蒸米機	DW型	冷却装置 RCD型
吟醸コシキ	GW型	小型全自動炊飯器 AR-M型
回転コシキ	RW型	連続炊飯器 AR型
蒸煮機		米飯加工機器
オールマイティ	AM型	供給タンクユニット各種
分割コシキ	B型/BH型	空気輸送装置
コシキ（普通型/二段型/小コシキ）		各種プラント設計・施工



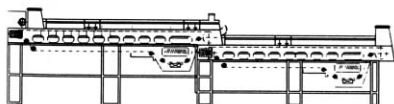
連続蒸米機

AR-S型
AR-S-W型

AR-S型

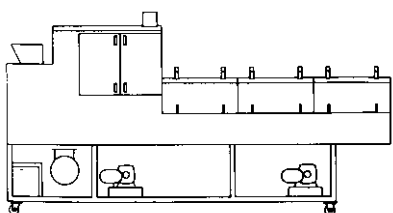


AR-S-W型



連続蒸煮機

JR型 (赤飯蒸煮機)

省スペースで大きな能力を発揮
蒸し加減も自由自在

【MERIT】

- 原料米の種別に応じて蒸米の積層を調整
- 通過速度の調節で、蒸し加減を自在に設定
- 自動運転による連続蒸米
- 主要部分は衛生的なステンレス製
- 洗浄が簡単なシンプル構造
(自動洗浄装置内蔵はオプション)

AR-S型

型 式	蒸米量(原料) kg/h	寸 法 W×L×H
1000	1000	1450×5200×2600
1500	1500	1450×6800×2600
2000	2000	1700×7400×2700

※2000以上も設計、製作致します
※30分蒸しを設計基準とします

AR-S-W型

型 式	蒸米量(原料) kg/h	寸 法 W×L×H
500	500	1200× 7500×2600
1000	1000	1200× 9500×2600
1500	1500	1400×11000×2600
2000	2000	1400×12000×2600

※2000以上も設計、製作致します
※30分蒸しを設計基準とします

浸漬不要でスピードアップ
色よし味よしのすぐれもの

【MERIT】

- 色つけと蒸煮が同時工程のため、煮汁による浸漬不要
- 前処理装置不要の為、省力スペース
- 水分調整が簡単
- 制御盤付で工事が簡単

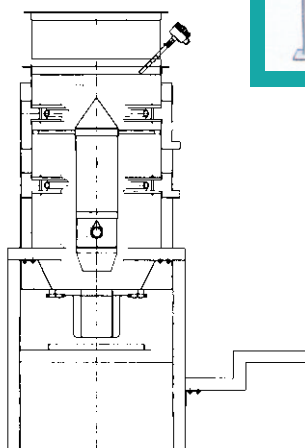
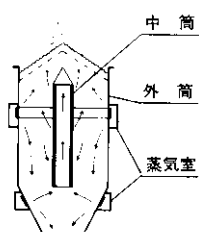
JR型

型 式	炊飯量(もち米) kg/h	蒸気量 kg/h	寸 法 W×L×H
150	150	250	1100×4000×1800
300	300	480	1100×5000×1800

※処理能力に応じて設計、製作致します
※30分蒸しを設計基準とします

連続蒸米機

V型 (Vertical)



スペースを有効利用できる竪型 さらに、蒸気が無駄なく再利用する特許機構

【MERIT】

- 完全な連続抜け掛け方式で、蒸し上がりの硬軟も簡単調節
- 中筒に余剰蒸気を通し無駄なく再利用、少蒸気量設計
- 水平下降するドーナツ状だから蒸し米の仕切・区分が容易。しかも少量蒸し可能
- シンプルな構造で、設置スペースは最少
- ジャケット保温構造

V型

型 式	能 力 kg/h		寸 法 W×D×H V 型
	蒸米量(30分蒸し)	蒸気量	
500	500	90	1600×1600×2100
750	750	140	1600×1600×2500
1000	1000	180	1800×1800×2800
1500	1500	270	1800×1800×3300
2000	2000	360	2000×2000×3300
2500	2500	450	2000×2000×3400

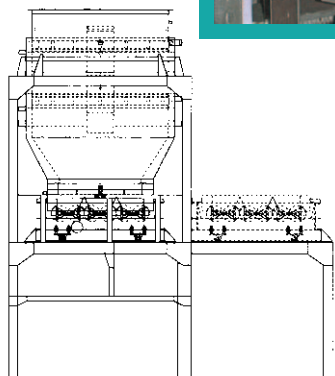
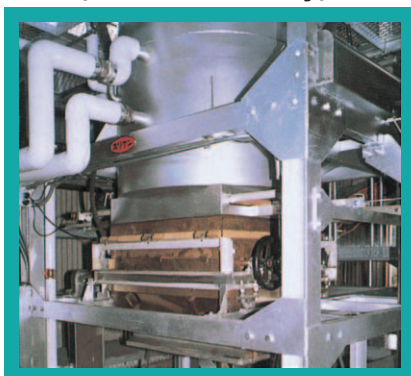
※500型以下、2500型以上のもも製作致します
 ※ステンレス製、内部テフロン加工
 ※定量排出自動制御装置はオプション

連続蒸米機

VR型 (Vertical & Rotary)



定量排出装置
自動制御盤



竪型にローターをプラスし、 定量排出と運転の自動化を実現

【MERIT】

- 完全な連続抜け掛け方式で、蒸し上がりの硬軟も簡単調節
- 中筒に余剰蒸気を通し無駄なく再利用、少蒸気量設計
- 水平下降するドーナツ状だから蒸し米の仕切・区分が容易。しかも少量蒸し可能
- シンプルな構造で、設置スペースは最少
- ローターによる定量排出装置接続、連続自動運転可能
- ジャケット保温構造

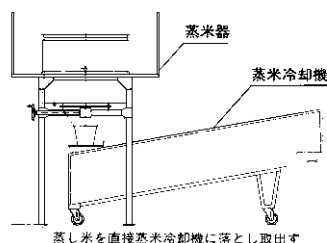
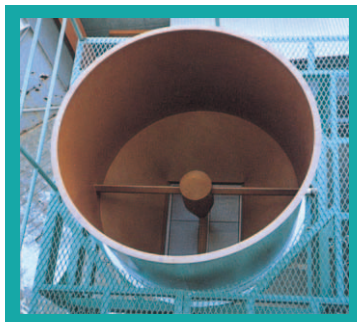
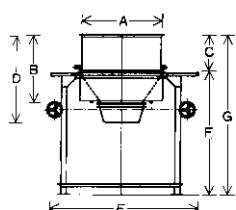
VR型

型 式	能 力 kg/h		寸 法 W×D×H V R 型
	蒸米量(30分蒸し)	蒸気量	
500	500	90	3000×3000×3100
750	750	140	3000×3000×3500
1000	1000	180	3200×3200×3000
1500	1500	270	3200×3200×4000
2000	2000	360	4000×4000×4000
2500	2500	450	4000×4000×4400

※500型以下、2500型以上のもも製作致します
 ※ステンレス製、内部テフロン加工
 ※定量排出自動制御装置はオプション

蒸米器

F型/FW型



コシキの良さを活かした蒸米機 掘り出し不要の自重落下だから、次工程もスムーズ

【MERIT】

- どんな原料米にも適応する機能
- 蒸気の質を加熱器で調節可能
- 掘り出し不要の自重落下、しかも平均落下で蒸米区分も容易
- ジャケット保温構造

F型/FW型

型式	蒸米量 (kg)	蒸米器本体				据付面積		
		A内径 (mmφ)	Bサナ上 (mm)	C台上 (mm)	D器高 (mm)	E 平面 (mm)	F台高 (mm)	G全高 (mm)
400	400	950	1050	700	1350	1800×2100	1700	2400
600	600	1150	1150	700	1450	2000×2330	1850	2550
800	800	1300	1200	700	1550	2200×2400	1900	2600
1000	1000	1450	1260	700	1610	2500×2500	1960	2660
1200	1200	1550	1310	700	1660	2600×2600	2060	2760
1500	1500	1550	1550	1150	1900	2600×2600	2100	3000
2000	2000	1750	1600	1130	2000	2800×2800	2150	3050

蒸米装置

DW型



浸漬米の張込



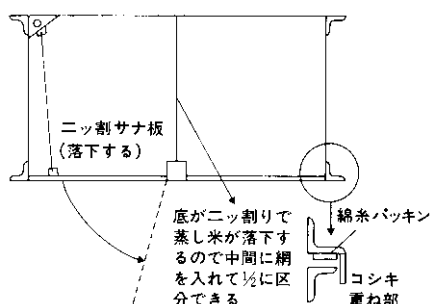
蒸米排出



容量2分割・自然落下 少量、多品種に最適なラインナップ

【MERIT】

- 掘り出し不要の自然落下で容量を2分割、少量・多品種に最適機能
- 付帯機器接続により、省力化・作業効率をさらにアップ
- 普通酒、吟醸酒兼用可能
- ジャケット保温構造

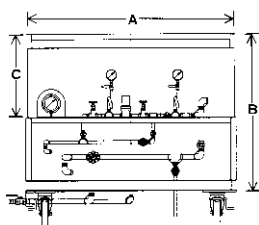


DW型

品名	型式	寸法	材質
コシキ台	ボイラー用	1500φ×550mm 蒸気発生、加熱装置	ステンレス製
	和釜用	1500×130 鬼蒸、蒸気過熱装置	
コシキD型	300	1500×400 蒸米量 300kg	ステンレス製 容量2分割
	400	1500×500 蒸米量 400kg	
	500	1500×600 蒸米量 500kg	
	600	1500×700 蒸米量 600kg	
蒸米排出装置	冷却機型	蒸米冷却機に直接蒸米が落ちる	大型ホッパー
	コンベア型	コンベアで蒸米冷却機へ搬送	ステンレス製フロン加工

吟醸コシキ

GW型



吟醸の蒸しに最適 少量蒸しなど、多目的に対応

【MERIT】

- 蒸気発生装置、蒸気過熱装置内蔵だから蒸気と水を接続するだけで高品質の蒸しを実現
- 移動式で省スペース、片付けも簡単
- ジャケット保温構造

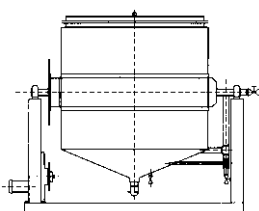
GW型

型式	容量(サナ上)		コシキ寸法			台車付寸法
	容量(ℓ)	適正蒸米量(最高)(kg)	A(mmφ)	B(mm)	C(mm)	W×D×H(mm)
350	580	330	1200	1000	520	1600×1300×1300
500	800	460	1400	1000	520	1800×1500×1350
800	1340	770	1600	1150	670	2000×1700×1550

※ステンレス製

回転コシキ

RW型



手動・電動の切替えもワンタッチ 用途に合わせて選べるコシキ

【MERIT】

- 傾斜は手動式、電動式(正逆回転)の2種
- ジャケット保温構造

RW型

型式	蒸米量	コシキ寸法		据付面積
		内径(mmφ)	サナ上(mm)	W×D×H(mm)
200	200	800	700	1800×1000×1400
300	300	1000	800	2100×1100×1500
500	500	1200	800	2200×1300×1600
1000	1000	1500	1000	2600×1600×1700
1500	1500	1700	1200	2900×1900×1900

※200型以下1500型以上も製作致します

※ステンレス製

蒸煮器

AM型



米・麦・大豆…どんな穀物も 蒸す、煮るをオールマイティに

【MERIT】

- どんな穀物でも、浸漬から蒸す、煮るを可能に
- 取り出しは、下部からの自重落下
- シンプルな構造で省力機能、モーターなどの駆動部分がなく耐久性大

AM型(オールマイティ)

型式	浸漬兼用						必要蒸気量(kg/h)	据付面積W×D×H(mm)
	米		麦		大豆			
	蒸煮時間(分)	蒸煮量(kg)	蒸煮時間(分)	蒸煮量(kg)	蒸煮時間(分)	蒸煮量(kg)		
300	30	300	45	290	90	250	100	1500×1500×3500(2300)
500	30	500	45	480	90	400	170	1500×1500×4000(2800)

※ステンレス製

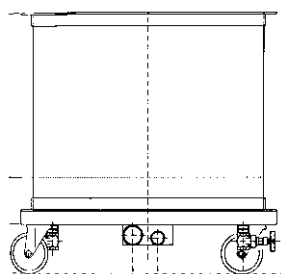
分割コシキ

B型/BH型

分割・移動式だから
作業工程と作業時間に大きなメリット

【MERIT】

- 分割式だから、蒸米中も一方で別処理が可能
- 少ない蒸気で、短い作業時間
- 蒸米用スチームクリーナー併用だから、常に一定の蒸米が可能に
- 底部に当社開発の特殊機構の気水分離器を内蔵、ドレンを外部に排出しコシキハダを防止
- BH型は底部の気水分離器に蒸気過熱装置を内蔵



B型/BH型

型 式	容量(サナ上)		寸 法				
	容 量 (ℓ)	適正蒸米量 (最高)(kg)	内 径 (mmφ)	内 高 (mm)	総 高 (mm)	車 輪 (mm)	
B 型	300	490	280	950	800	1000	125
	500	790	450	1200	800	1030	150
	700	1200	700	1400	880	1150	200
	1000	1600	930	1600	900	1230	250
BH型	500	920	530	1300	800	1120	200
	800	1400	810	1600	800	1140	250

コシキ

普通型・二段型・小コシキ

衛生的で取扱い簡単
ステンレス製のコシキ

【MERIT】

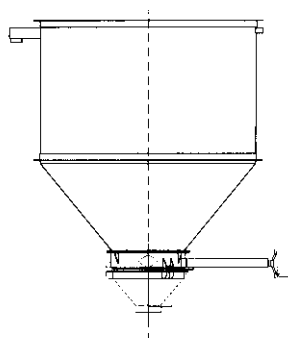
- ステンレス製だから使用前後の処理が簡単で、しかも衛生的
- 保温帯、コシキ布、帆布を付属
- 二段型はコシキ中間パッキンと締付用万力を付属
- コシ底パッキンは別途注文

B型/BH型

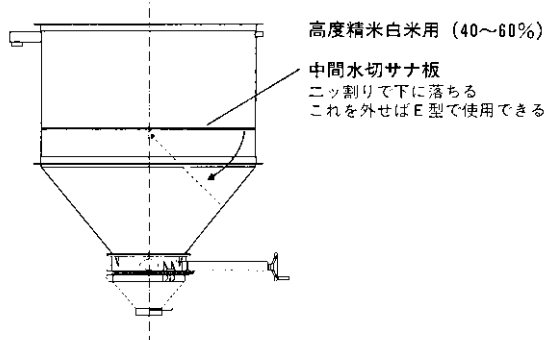
型 式	容量(サナ上)		寸 法				
	容 量 (ℓ)	適正蒸米量 (最高)(kg)	内 径 (mmφ)	内 高 (mm)	サナ上高 (mm)	コシキ穴 (mm)	
普通型	1	1390	800	1400	1000	900	75
	2	1760	1020	1500	1100	1000	80
	3	2110	1220	1600	1150	1050	90
	4	3050	1760	1800	1300	1200	95
二段型	5	3540	2050	1900	1350	1250	100
	6	4840	2800	2100	1500	1400	115
	7	5690	3300	2200	1600	1500	120
小コシキ	1	310	170	900	600	500	50
	2	660	380	1100	800	700	60

原料浸漬タンク

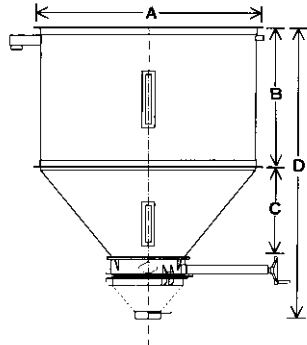
E型



ET型



EF型



浸漬作業が簡単スムーズ 水切り効果もさらにアップ

E型/ET型/EF型



【MERIT】

- ホッパー型で排水部に特殊機能を使用
- 水切れがよく、取外し簡単だから掃除も簡単
- 止水ハンドル操作は、ワンタッチレバー
- 本体は全ステンレス製

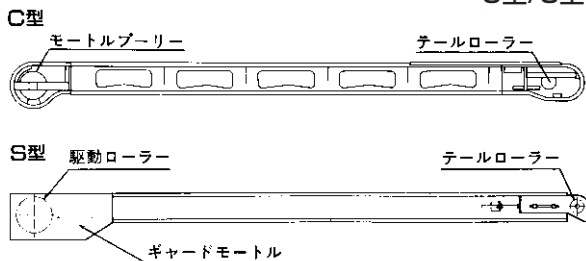
E型/ET型/EF型

型式	原料米 (kg)	タンク内径 A (mmφ)	直胴部 B (mm)	斜胴部 C (mm)	全高 D (mm)	最大使用時全重量 (kg)
200	200	850	600	270	1230	410
300	300	970	650	340	1350	570
400	400	1030	760	380	1500	750
500	500	1130	760	440	1560	900
600	600	1240	760	460	1655	1100
800	800	1240	1000	460	1895	1400
1000	1000	1370	1000	540	1975	1800
1200	1200	1500	1000	610	2045	2200
1500	1500	1500	1220	610	2265	2700
2000	2000	1750	1220	760	2415	3600

※2000型以上のタンク又は現場に合わせて角型、変型タンクも製作いたします

浸漬米搬送コンベア

C型/S型



浸漬米、蒸し米に最適な船底型コンベア

【MERIT】

- 船底型だから、浸漬米・蒸し米の搬送に最適
- C型はフレームが鉄製、ホッパー、スクレーパーはステンレス製
- S型は全ステンレス製
- 車輪をつけ、移動可搬式にも製作可能

C型/S型

型式	ベルト	ベルト巾 (mm)	モーター (kW)	ベルト速度
C	白色食品ベルト	350	モートルプーリー	30m/min/50Hz-35m/min/60Hz
S	白色食品ベルト	300	ギヤードモートル	20m/min/50Hz-25m/min/60Hz

洗米機

洗米をきれいに
すばやく

【MERIT】

- もみ洗い型
- 本体ステンレス製



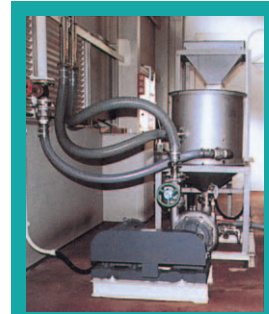
能力(kg/h)	1000~3000
寸法 W×D×H(mm)	910×1400×1300
モートル(kW)	0.4

洗米搬送ポンプ

破碎なしで洗米を移送

【MERIT】

- ケーシング奥の羽根車により、破碎なしで米を移送
- 本体ステンレス製



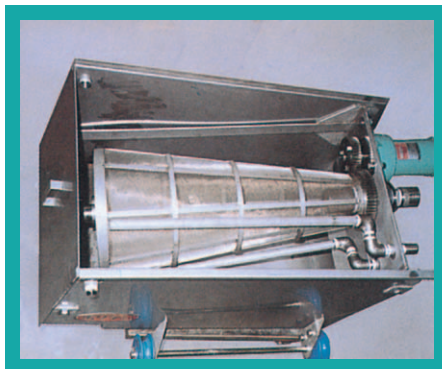
吸込×吐出65φ×50φ 1000~3000 kg/h		
揚程(m)	モートル(kW)	r.p.m
5	2.2	1600~2200 能力加減
7	3.7	
10	3.7	

洗米分離器

正確にスムーズに
次工程へ

【MERIT】

- 水と同時に搬送されたものを水と米に分離
- シャワーリングで不純物を除去
- 回転式なので合理的
- 複数タンクにも効果的に対応



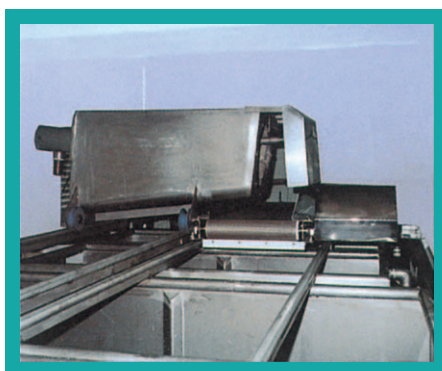
能力(kg/h)	1000~3000
寸法 W×D×H(mm)	810×1270×700
モートル(kW)	0.4

水切コンベア

浸漬米の水分を
完全カット

【MERIT】

- 浸漬米の表面付着水分をとるステンレスネットベルト(高度精白米用)
- 速度インバーター制御
- 正逆運転
- 移動式で能率アップ



操作盤

寸法 W×D×H(mm)	モートル(kW)
400×150×1000~2000	0.2

蒸米用スチームクリーナー S型

蒸米に適した、きれいな蒸気を発生

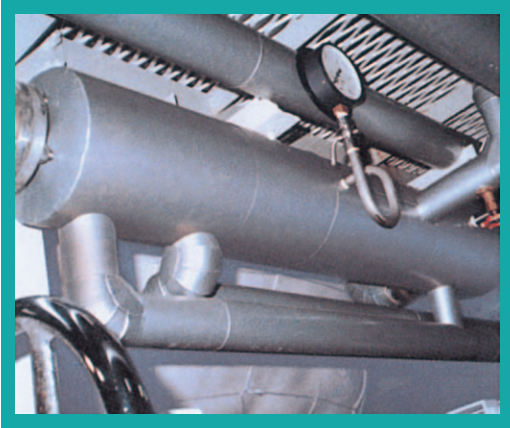
【MERIT】

- 当社開発の特殊機構の水滴、夾雑物除去装置（デミスター）内蔵により蒸気を清浄化
- 蒸米に適した蒸気圧に調整
- 本体ステンレス製



S型

型式	対応蒸米量 (kg/h)	缶体寸法		蒸気		据付面積 W×D×H (mm)	圧力容器検定
		直径 (mmφ)	直筒 (mmφ)	入口 (A)	出口 (A)		
SA-1	800	350	1000	25	50×2	600× 600×1500	不要
SB	1500	550	1200	32	50×3	800× 800×1700	必要
SC	3000	750	1100	40	50×3	1000×1000×1900	



蒸気加熱器

高温蒸気をすばやく発生

【MERIT】

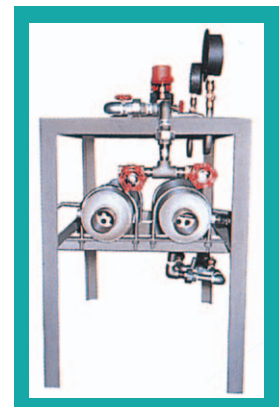
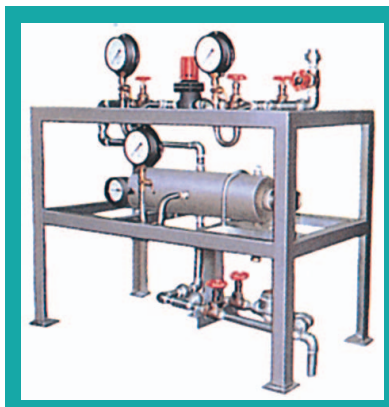
- スチームクリーナーから出た蒸気を熱交換し、高温蒸気を発生
- 原料に適した蒸気を発生させるため硬軟の加減が容易
- 本体ステンレス製

蒸気加熱装置

的確な加熱をバックアップ

【MERIT】

- 的確な加熱状態をつくる温度計、圧力計、スチームトラップ、減圧弁
- 全ての計器をを架台に組込んだコンパクト設計
- 減圧弁ユニット組込型

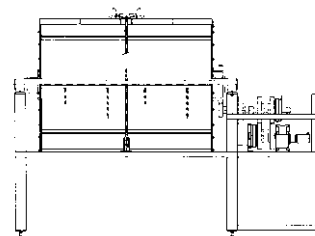


省スペースで理想的なこうじ機

【MERIT】

- 無通風製麹
- 湿度調節が可能
- 炭酸ガスの調節が可能
- 全自動で出麹まで人手不要
- ドラム回転で省スペース
- 特殊内部構造で品温が均一

回転式全自動製麹機 (HM式)



昔ながらの良さを活かした吟醸用に最適なこうじばこ

【MERIT】

- 操作が簡単な製麹器
- 材質はアルミ製、底部は打抜、麻布を敷きハゼ落防止枠付
- 六段重ね式だから、従来のスペースで3倍の製麹が可能

型式	製麹量 (kg)	縦 (mm)	横 (mm)	全高 (mm)	箱の上下間隔 (mm)	1セット付属品
90	90	1000	600	1400	55	製麹箱 6 台車 1 盛込調節板 6 麻布 6
100	150	1300	740	1400	55	
製麹箱	型式	縦 (mm)	横 (mm)	深 (mm)	製麹量	
	90	1000	600	92	15	
	150	1300	740	92	25	
台車	型式	縦 (mm)	横 (mm)	深 (mm)	材質	
	90	1000	600	580	ステンレス製 自在車100×4	
	150	1300	740	580		

ホリケンこうじばこ



衛生的で使いやすい大好評のポリエチレン

【MERIT】

- 軽くて取扱い簡単
- 継ぎ目なし
- 泡の高さを外して外から透視可能
- 調節巾はタンクの直径で50mm
- 衛生的で手入れは水洗いのみ
 - 取扱い簡単
 - 周囲にゴムヒモ3本入
 - ゴムバンドの使用で、完全密封

(ポリエチレンタンクと半切)

- タンク40~1200ℓ
- 半切90~360ℓ

(搾槽ポリエチレン内張工事)

ポリエチレン泡笠



ホリケンタンクカバー

最高品質のポリエチレンフィルム製です。
(フィルム厚0.13mm)
周囲にゴムヒモ3本を入れてありますので丈夫で取扱いが簡単です。

ゴムバンド
密着力大 取付簡単

