



第16回四国産業技術大賞革新技术賞優秀賞／マイクロ波を用いた高効率抽出装置の開発（「マイクロ波抽出装置」）

- 受賞企業名：兼松エンジニアリング株式会社
- 所在地：高知県高知市布師田3981-7
- 電話番号：088-845-5511
- URL：<https://www.kanematsu-eng.jp/>
- 経営方針：ユーザーニーズを追い求め、新しい技術に挑戦。社会や人々に貢献し、土佐にあって土佐にない企業であり続ける。

➤ 受賞技術成果（マイクロ波抽出装置）の概要

廃棄処分されている柚子加工残渣から高効率・低コストで高品質の芳香成分を抽出する装置を開発。マイクロ波加熱の採用により、水などの溶媒を不要とし、抽出残渣の堆肥・飼料への2次利用を実現。1台の装置で果汁の低温濃縮や蒸留酒の製造も可能。



四国産業技術大賞受賞技術成果

ユーザー事業者

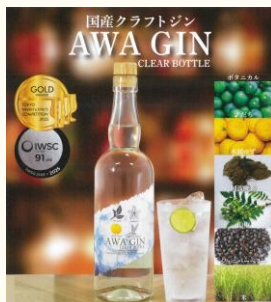
- 事業者名：日新酒類株式会社
- 所在地：徳島県板野郡上板町上六條283番地
- 事業内容

江戸時代末期から続く酒類総合メーカー。清酒・焼酎を始めリキュール、果実酒、ウィスキーなど多岐にわたる製品を製造。特にリキュール「すだち酎」、本格焼酎「鳴門金時里娘」など地元特産物を生かした商品開発に積極的に取り組んでいる。

- URL：<https://nissin-shurui.co.jp/>



ユーザー事業者の本社・工場



導入装置を使用した商品

●ユーザー事業者の声

Q.「マイクロ波抽出装置」を導入することになった経緯を教えてくださいませんか？

➡当社で新しい蒸留酒をつくることになり、公的機関の試験装置を使って実験を行った際、抽出時間は30分程度にもかかわらず、使用後の抽出釜清掃に3時間以上かかり、とても作業効率が悪いのを体験して、もっと作業性の良い装置は無いかと色々な人に相談したところ、兼松エンジニアリング製「マイクロ波抽出装置」の情報提供を受けて導入の検討を行いました。

Q. 導入の決め手は何ですか？

➡抽出釜の上部が全開できる構造のため、使用後の掃除が15分程度で済むことと、出来上がった蒸留酒の品質が非常に良かったことが導入の決め手になりました。

Q. 使用しての感想は如何ですか？

➡マイクロ波照射が抽出釜の下からのため、抽出原料が釜の中で跳ねて抽出釜の上蓋の内面にこびりつくことが無いので使用後の掃除が非常に楽です。導入から10年以上使用していますが、定期的なメンテナンスのアナウンスもメーカー様から頂いており、安心して使用できます。

Q. 使用するにあたり特に留意すべきことはありますか？

➡抽出する原料によってはアルコールと一緒に蒸留するため突沸が起こる場合があるので、注意が必要です。

Q. 会社として現在の状況は如何ですか？

➡マイクロ波抽出装置を導入したことで、外部から香味成分を取り寄せるのではなく、地元特産物の「すだち」「ゆず」「阿波晩茶」などを使ったイメージ通りの蒸留酒が造れ、クラフトジン「AWA GINクリアボトル」がIWSC2025（インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション）で銀賞受賞、TWSC2025（東京ワイン&スピリッツコンペティション）で金賞受賞するなど、お酒造りの幅が広がりました。