

もろみ日誌クラウド機能資料

③帳票機能でできること編

2026年1月現在

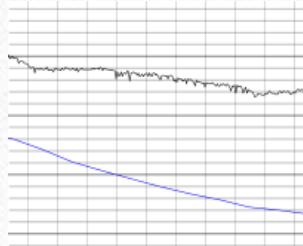
- P2 概要
- P3 酒税法の記帳項目に対応した帳票
- P4 帳票フォーム
- P5 記録データを帳票に自動反映
- P6 帳票の自動計算
- P7 桶帳・仕込配合表の事前登録で帳票へ自動反映

もろみ日誌クラウド
製品ページ



特長とメリット概要

特徴



もろみ、酒母、麹の各工程で
酒税法に対応した帳票を
標準搭載

記録したデータを
帳票へ自動反映

製成歩合	
白米歩合(%)	172.7
もろみ歩合(%)	391.0 248.5
もろみたれ(%)	89.0 89.0
清酒(%) 肉たれ(%)	348.1 205.7
くみ水(%) 総水(%)	142.4 142.4
合計(%)	2.1 654.4
かす	46.2

区分	酒母	初添	仲添	留添	アルコール度	追水
総米(kg)	30.0	78.0	142.0	226.0		
蒸米(kg)	20	60	121	180		
ごうじ米(kg)	10	18	21	46		
くみ水(ℓ)	35	99	184	360		100
たばアルコール(度)	30					193

製成歩合を自動計算

仕込配合表や桶帳の
事前登録で、
帳票への自動反映

メリット

・現場負担を低減

: 温度データの自動記帳、製成歩合の自動計算などが可能

酒税法の記帳項目に対応した帳票

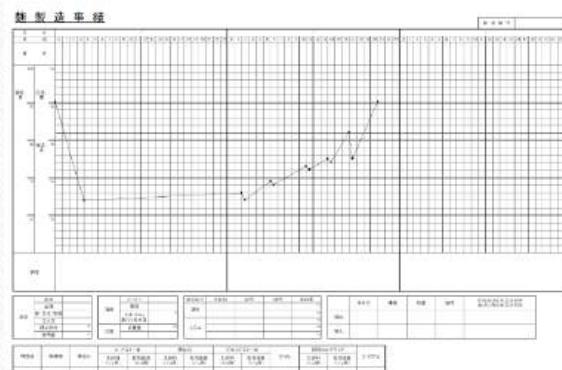
工程毎にフォームを用意しています。

もろみ 3種

- 経過簿
- 製造帳
- 経過/製造帳

酒母 1種

麹 1種



検定せん

製造帳との連携も可能

温度管理表

冷蔵庫などの庫内温度の
記録用(HACCP向け)

帳票フォーム

もろみ(製造帳)

もろみ製造実績製造帳

仕込名 サンプル

仕込記号 イ

製 造 方 法	区分		酒母	初添	仲添	留添	アルコール添加	追水				計	精米歩合(%)	四段仕込の種類及び数量(kg、ℓ)
	総米(kg)		30.0	78.0	142.0	226.0						476.0	酒母米	
	蒸米(kg)		20	60	121	180						381.0	こうじ米	
	こうじ米(kg)		10	18	21	46						95.0	掛米	
	くみ水(ℓ)		35	99	184	360		100				778.0	米以外の原科の重量(kg)	
	調味液またはアルコール(度 ℓ)		30	%				193				193.0		
酒 母	種類	区分	加工剤			掛米	区分	初添	仲添	留添	掛米処理	区分	浸	温度
	記号	区分	原料水の加工方法	品名	使用数量 <small>(度:1000ℓあたり 使用数量(g))</small>		品種					初添	温度	
	順号	区分					等級					仲添		
	個数	区分					入荷日					留添		
	数量	区分												
調 味 液 製 造	記号	順号	入荷日	製造月日	月 日	添加	添加月日				添加	前	後	品温
	アルコール(%)	(95%度数)	9	4			添加品名アルコール分(%)							容器番号
	ぶどう糖()			容器番号			容器番号							
	水あめ()			深			添加前後	前	後					
	グルタミン酸ソーダ			数量			深							
	乳酸(%)			アルコール分 日本酒度	%		品温							
	ごはく酸			ボーメ 酸度			アルコール分							
				使用月日 もろみ順号	月 日		日本酒度							
				使用数量			数量							
	水	-		使用月日 もろみ順号	月 日		前	後						
	計			使用数量			增加数量							
							増加歩合							

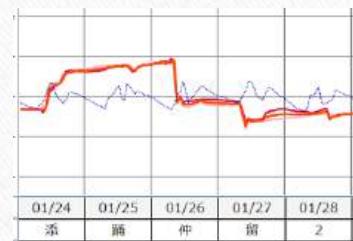
※一部抜粋

記録データを帳票に自動反映

品温、室温



自動計測



自動計測

もろみ製造実績経過簿

日曜	添	踊	伸	留	2						
月日	2022/01/24	25	26	27	28						
時刻	8:10	10:00	16:00	8:00	8:15	10:00	16:00	8:00	8:15	10:14	16:00
操作	水	ごろ	仕込	蒸槽	仕込	水	ごろ	仕込	蒸槽	仕込	蒸槽
追水											
状況											

25
20
15
10

ボーム: 青
品温: 黒
室温: 赤

経過簿に反映

分析値

記号:イ, 番号:m-1B, 容器:タンク 4
2022年10月26日

日本酒度・ボーム	
酸度	
グルコース	
アルコール	
アミノ酸	



アプリに手入力

分析計からの取り込み

日本酒度・ボーム	11.2	10.6	10.4	8	8.8
アルコール	4.1	5.9	3.5	2.5	3.2
酸度	2.0	2.2	0.9	0.6	0.4
グルコース	6.5	6.6	5.5	4.5	5.2
アミノ酸	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2
BMD				16,000	26,400
BMD原液					
原エキス	30.139	32.348	27.291	20.413	23.400

データ化

日本酒度・ボーム	8	8.4	8.3	8.4
アルコール	2.5	3.0	3.4	4.3
酸度	0.6	0.4	0.4	0.5
グルコース	4.0	5.2	5.0	5.5
アミノ酸	0.2	0.2	0.2	0.2
BMD	16.	26.	33.	42.
原エキス	20.	23.	22.	24.

経過簿に反映

帳票の自動計算

製成歩合

仕込配合や製成事績等を入力することで製成歩合を自動計算

製造方法	区分	酒母	初添	仲添	留添	アルコール添加	追水			計
	総米(kg)	1300.0	3600.0	6100.0	9000.0					20000
	蒸米(kg)	900	2600	5000	7500					16000
	こうじ米(kg)	400	1000	1100	1500					4000.0
	くみ水(ℓ)	2200	3800	8000	10500		6000			30500
	調味液またはアルコール(度、 ℓ)		%							

仕込配合表(手入力、事前登録)

もろみ上槽直前							
容器番号	深	品温	数量	アルコール分	日本酒度	純アルコール数量	酸度
500	500	10.1	1861.0	18.8	1.0	349.9	2.2

もろみ上槽前(手入力、桶帳利用)

製成歩合							
容器番号	深	品温	数量	アルコール分	日本酒度	純アルコール数量	原エキス分
600	600	10.0	1657.0	18.5	1.8	306.5	35.08

製成歩合(手入力、桶帳利用)



製成歩合			
白米歩合(%)		172.7	
もろみ(%)	もろみ熟成(%)	391.0	248.5
もろみたれ(%)	純アルコールたれ(%)	89.0	89.0
清酒(%)	肉たれ(%)	348.1	205.7
くみ水(%)	総水(%)	142.4	142.4
もろみ1kL酒欠減(ℓ)	白米1000kg時(ℓ)	2.1	654.4
かす		46.2	

製成歩合を自動計算

桶帳・仕込配合表の事前登録で帳票へ自動反映

桶帳

容器追加・変更
容器の名前を入力してください。
名前 タンク15
備考 test
運用時の入力尺 空積寸 入実寸
深さ 容量 1mm容量
0 500
50 600 2,00000
200 1300 4.66667
1000 5000 4.62500

桶帳を手入力し登録

親容器 タンク号	深さ	100	120	200
	数量(L)	4537	4445	4075

帳票で「タンク名」「深さ」を入力すると
「容量」が自動計算

仕込配合表

仕込配合登録
選択年度 2025 記号ア
区分 酒母 初添 仲添 留添 アルコール添加 追水
総米(kg) 70.0 190.0 390.0 650.0
蒸米(kg) 50 110 300 550
こうじ米(kg) 20 80 90 100
くみ水(ℓ) 150 250 500 900
調味液またはアルコール(度、%) 30 200
計 1300.0
1010.0
290.0
2300.0
200.0

仕込配合表を手入力もしくはデータ連携で登録

製造方法	区分	酒母	初添	仲添	留添	アルコール添加	追水	計
	総米(kg)	70.0	190.0	390.0	650.0			1300.0
	蒸米(kg)	50	110	300	550			1010.0
	こうじ米(kg)	20	80	90	100			290.0
	くみ水(ℓ)	150	250	500	900		500	2300.0
	調味液またはアルコール(度、%)	30				200		200.0

帳票へ記号に合わせ自動反映