

もろみ日誌クラウド機能資料

⑤スマホを酒造りに活用編

2026年1月現在

- P2 概要
- P3 スマホで温度管理
- P4 スマホでできること
- P5 ①スマホでの温度管理
- P6 ②スマホでの分析値入力
- P7 ③スマホから設定温度の変更
- P8 写真の記録

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

- ・ スマホを活用した酒造りをご提案

3つの温度管理をスマホで実現

- ・ 品温
- ・ 庫内温度
- ・ 制御機器の温度



測定した分析値を
スマホから入力



スマホから制御タンクなどの
設定温度を変更



メリット

- ・ 負担低減/効率化

現場のどこにいてもスマホを使って温度管理・分析値入力が可能

スマホで温度管理

3つの温度管理をスマホで行うことができます

冷却タンク、制御系の電磁弁



麹、もろみ、酒母



貯蔵庫



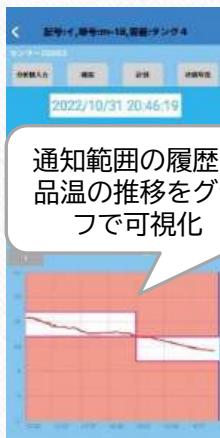
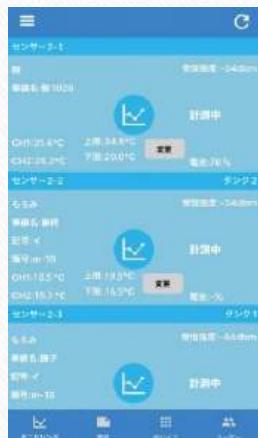
今お使いの制御機器を改造することで
連携可能に



スマホでできること

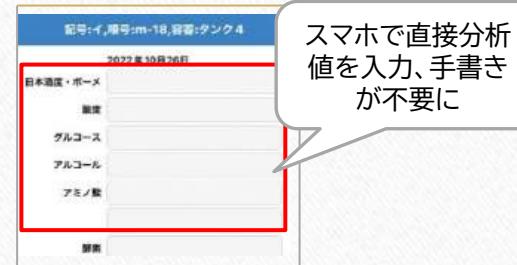
① 温度管理

- 品温をグラフで確認
- アプリから品温計測が可能

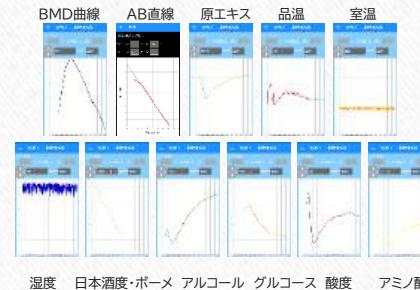


② 分析値の入力

- ボーメからBMDを自動計算
- BMD曲線やAB直線、原工キスで分析



品温や分析値など9つの項目から
選択して表示

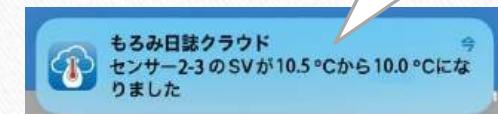


③ 遠隔での温度変更

- スマホから温調器の設定温度
(SV値)を変更



- 設定変更されたら関係者に
通知 (アンサーバック)



①スマホでの温度管理

いつでも、どこでも品温確認



直近の測定温度一覧

温度のグラフ表示

温度異常時は通知

目標範囲を入れ、こまめな温度
管理をするのにも便利



温度以外に下記の状態も通知可能

- ・センサーの電池残量低下
- ・センサーの電波切断
- ・設定温度の変更
- ・醸造機器の異常警報(要改造)

②スマホでの分析値入力

分析値の入力

記号:ア,順号:1,容器:開放タンク①	
2022年11月25日	
日本酒度・ボーメ	8.5
酸度	1.47
グルコース	3.7
アルコール	2.8
アミノ酸	0.48

分析値の入力

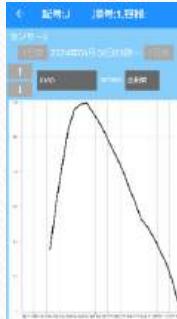


事績 菊水50/45 CSV保存 入力 AB直線							
料日	スケーン	日本酒度・ボーメ	アルコール	酸度	グルコース	アミノ酸	室温
07/23	4 日日						
07/24	5 日日	8.69	2.39	1.3	2.0	0.45	43.4
07/25	6 日日	8.78	2.58	1.4	2.5	0.46	52.6
07/26	7 日日	8.57	2.87	1.47		0.48	59.9
07/27	8 日日	8.16	3.26	1.28	2.0	0.5	66.2

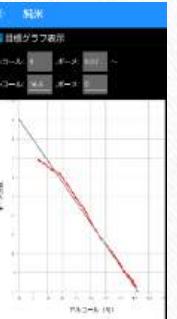
分析値の一覧表示も可能

グラフで見える化

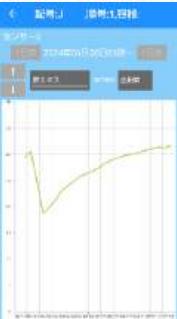
BMD曲線



AB直線



原工キス



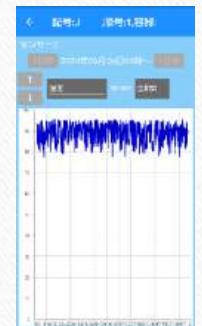
品温



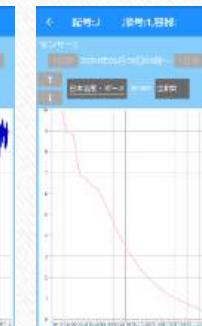
室温



湿度



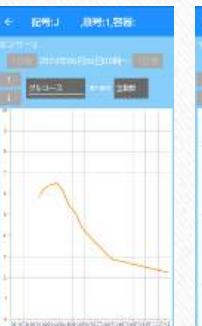
日本酒度・ボーメ



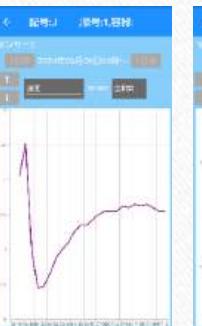
アルコール



グルコース



酸度



アミノ酸

③スマホから設定温度の変更

アプリからの温調器 設定温度の手順

※制御タンクなどの改造が必要です



アプリ上の変更したい機器の
設定温度「変更」をクリック



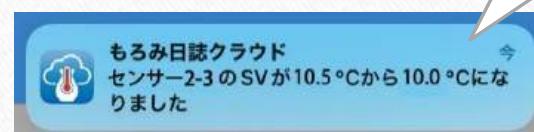
設定したい温度を選択し
「OK」クリック



改造された制御機器の設定温度が変更

- 設定変更されたら関係者に通知
(アンサーバック)

情報を共有



写真の記録

スマホアプリからカメラを起動し撮影



- ・ スマホのカメラ機能を使って、酒造りの状態を撮影し記録
- ・ 若手や後継者への教育などにも利用可能
- ・ 画像はクラウド上に保存され、パソコンやスマートから確認が可能