



まとめて
管理

スマホで酒造りをお手伝い

— IoT でいつでも仕込みの状況が見える化



Point

1



記録と帳簿を自動化
現場負担を軽減

Point

2



スマホで遠隔監視
設定温度の変更

Point

3



機器とのデータ連携で
現場作業を効率化

Point

4



データ蓄積と活用で
酒質安定化、技術継承



「もろみ日誌クラウド」アプリ機能紹介

品温を監視する

- 温度が設定範囲を超えたら通知
- 品温や分析値をグラフで確認
- アプリから温度計測が可能



今の品温が一目瞭然



変化はグラフで確認 (10分ごとに更新)

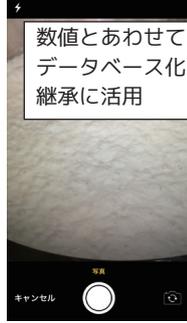
通知範囲の履歴と品温の推移をグラフで可視化

状ぼうを記録

- 撮影した状ぼう写真を記録
- 画像をスマホで撮影
もろみ / 酒母 / 麹の各工程で記録



泡の状態を選択



スマホで撮影

数値とあわせて画像もデータベース化、技術継承に活用

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



- スマホから温調器の設定温度 (SV 値) を変更



温調器

スマホから分析値を入力、グラフで見える化

- ホームからBMDを自動計算
- BMD 曲線や AB 直線、原エキスで分析
- 品温や分析値などの11項目から選択して表示
- 名古屋国税局「もろみメール」の指標に対応予定

記号:ア,順号:1,容器:開放タンク①

2022年11月25日

日本酒度・ポーム	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

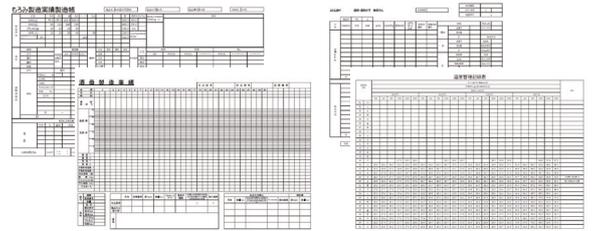
スマホで直接分析値を入力、手書きが不要に

Windows PCで帳票印刷も可能

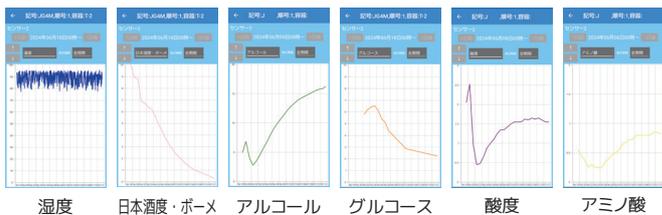
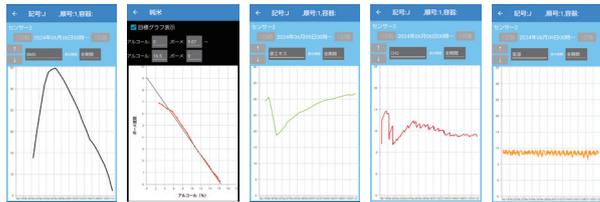
- 帳票は酒税法の記帳事項に対応
- 記録データを自動適用
- 製成歩合の自動計算
- 桶帳の登録で液量を自動計算
- 酒造年度ごとの仕入れ配合を管理し、帳票に反映可能

印刷可能帳票

もろみ製造実績経過簿 酒母製造実績 検定せん
もろみ製造実績製造帳 麹製造実績 温度管理表



BMD 曲線 AB 直線 原エキス 品温 室温



湿度 日本酒度・ポーム アルコール グルコース 酸度 アミノ酸

他社システムとデータ連携

酒類分析計との連携

酒類分析計で計測した計測値のデータ取り組みに対応

- 京都電子工業
アルコール度、日本酒度、酸度、アルミ酸度
- アントンパールジャパン
アルコール度、日本酒度

蔵内との連携

製造管理システム「蔵内」(ハートコンピューター製)の仕込配合データ取り込みに対応



お問い合わせ

RATOC Systems, Inc.
ラトックシステム株式会社

〒103-0015
東京都中央区日本橋箱崎町18-11 COSMO 8 6階
TEL:03-5847-7600
URL <https://sol.ratocsystems.com/>

