

NICHIRAKU KIKAI CO., LTD.

ミルク工房のご案内

ナチュラルチーズ作りを
お考えのお客様へ
プラント提案から製造指導まで、
私たちが一貫してお手伝います。

ナチュラルチーズ編



ナチュラルチーズ作りをお考えの お客様へ

チーズ作りを熟知しているから提案できる最適なプラン。

BEST PLANNING●

自然食品や健康食品の需要が拡大する中、ナチュラルチーズへの注目もますます高まっています。一口にナチュラルチーズと言ってもその種類は多く、種類によって製造方法や設備もいろいろです。ニチラク機械では、お客様一人一人が作りたいとお考えのチーズとその生産量にあわせ、無理のない適切な設備提案を行っています。また、日本ではまだ無名のチーズや新しいチーズを、とお考えのお客様からのご相談もお待ちしております。



ニチラク機械ならではの使いやすく高性能な機器。

ニチラク機械のサポート範囲

構 想

計 画

設 計

製 作

工 事

プラント提案から製造指導まで、
私たちが一貫してお手伝いします。



HIGH QUALITY MACHINE●

永年の経験と実績をベースに研究を重ねて開発された、ニチラク機械独自の製造機器は、海外からの輸入機器を上回る性能と、使いやすさを重視した設計により、良質なチーズを効率よく安全に生産することが可能です。チーズ作りに精通したニチラク機械ならではの技術力が、日本のチーズ文化をしっかりとサポートします。



技術支援や納品後のメンテナンスも万全です。

BACK UP & MAINTENANCE●

ご要望があれば、豊富な経験と専門知識を兼ね備えた技術者が、納入先様を訪問してチーズ作りの研修指導を実施し、よりスムーズな生産活動を支援します。また、プラントが常に完全な状態で稼働するよう定期的な点検・整備等、納品後のアフターケアも万全です。お客様のお困りの点やご要望に迅速に対応いたします。



試運転

試作

製造

販売

チーズバット

ナチュラルチーズ製造における基本装置です。
醗酵、凝乳、カードカッティング、ホエー抜き、チェダリングなど様々な作業を行うのに必要な装置です。

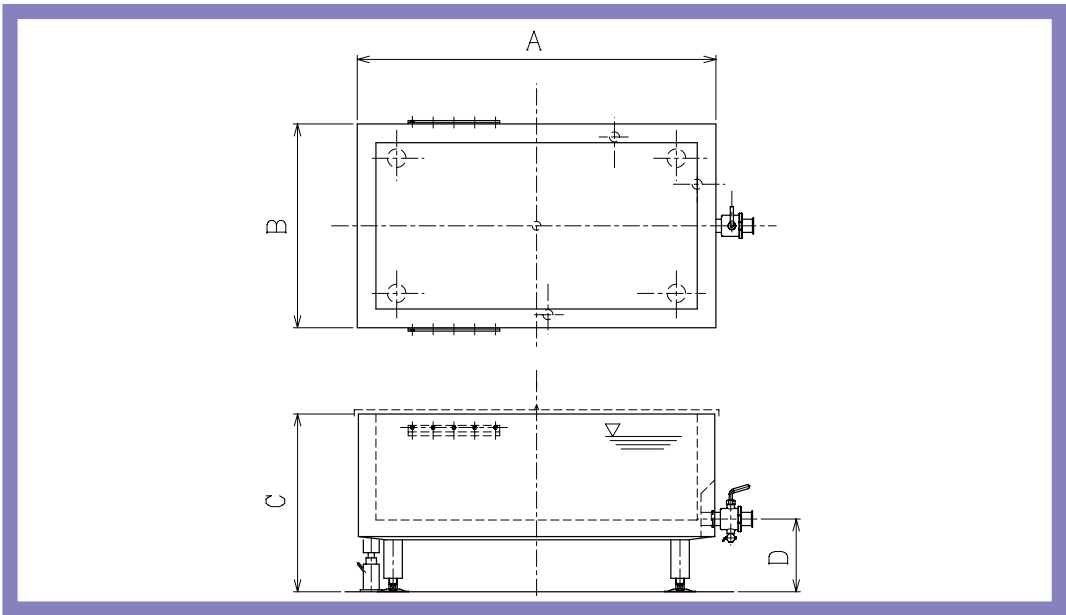
- 【乳処理量】 100L～500L
- 【製造機器】 チーズバット 蓋
出口バルブ
傾斜用ジャッキ
- 【オプション】 カードナイフ
ホエー抜きストレーナー
攪拌レーキ 圧搾装置



仕様・能力

寸法 (mm) 容量 (L)	A	B	C	D
100	930	680	730	350
200	1280	750	800	350
300	1430	880	800	350
500	1725	980	855	350

装置外形図



メカカルチーズバット

走行装置により、カード搅拌を自動で行えるメカカルチーズバット、試作用のチーズバットも取り揃えています。

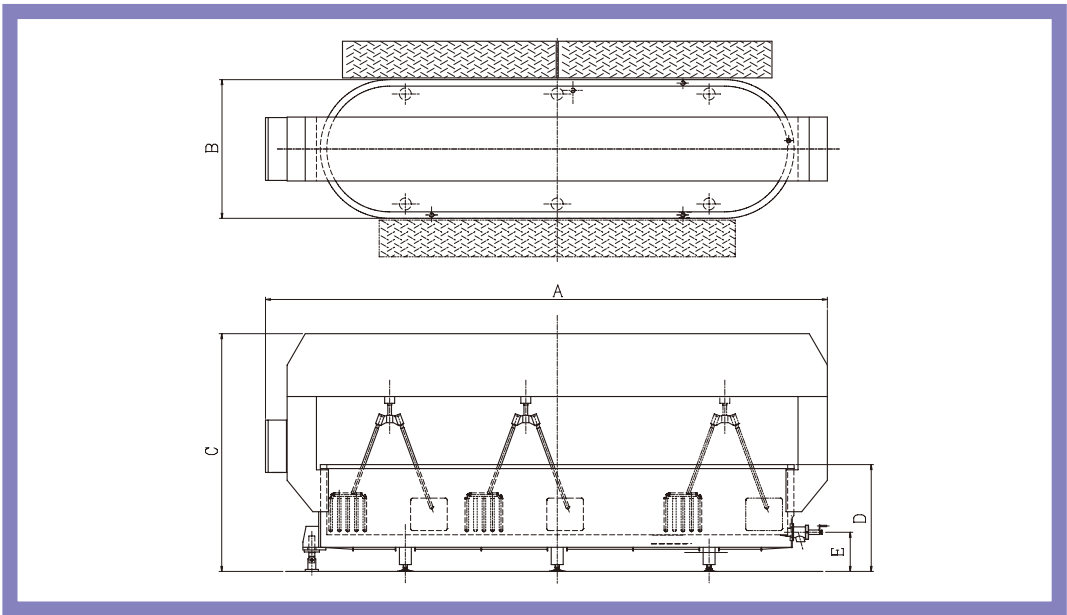
- 【乳処理量】500L～8000L
- 【製造機器】チーズバット 蓋
出口バルブ
傾斜用ジャッキ
走行装置 操作盤
- 【オプション】カードナイフ
ホエー抜きストレーナー
压榨装置



仕様・能力

寸法 (mm) 容量 (L)	A	B	C	D	E	動力 (kw)
500	2715	865	2150	850	350	1.5
1000	3050	1170	1955	900	350	1.5
3000	5365	1325	2270	1050	400	2.2
8000	10080	1525	2945	1100	400	3.0

装置外形図



主なナチュラルチーズ製造機器



様々な種類のチーズ製造に

試作用チーズバット

- 【乳処理量】 9L/B、18L/B （お客様へ「持込み試作実習」も行っています）
- 【製造機器】 チーズバット カードナイフ 攪拌ヘラ 圧搾板 集積板 温度計
- 【オプション】 チーズバット用攪拌装置（AC100V×25 コンセント付）
チーズモールド 圧搾器具、
品質管理器具（pH計セット 酸度測定セット 秤 カップ類）





カードナイフ

チーズバットで凝乳したカードを均一な大きさにカットするため
に必要なナイフです。目標とするカ
ードの大きさに合わせてタテ目・ヨコ
目各々のナイフがあります。



攪拌レーキ

牛乳に添加した乳酸菌の分散やカー
ド攪拌を行うために必要な攪拌棒で
す。攪拌でチーズバットを傷つけない
ように先端が樹脂製となっています。



ホエー抜きストレーナー

チーズバットから排出したホエーに残溜するカー
ドを回収するための装置です。歩留まりを考え、
極小カードも回収します。



バット内圧搾機器

集積板・支え・圧搾板・おもり等で構成され、チー
ズバット内でホエー抜き、バット内圧搾を行うた
めに必要な機器です。チーズバットの形状に合
せて製作されています。



主なナチュラルチーズ製造機器

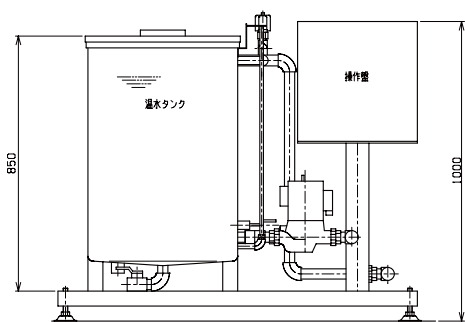
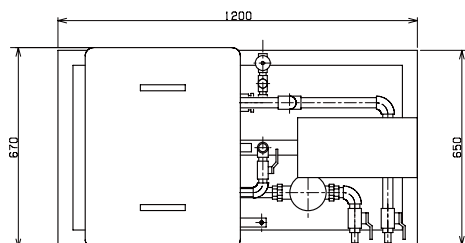


様々な種類のチーズ製造に

恒温温水装置

温度管理が重要な要素となるチーズ作りにおいて、チーズバットを循環する温水の温度を常に一定に保つために必要な装置です。

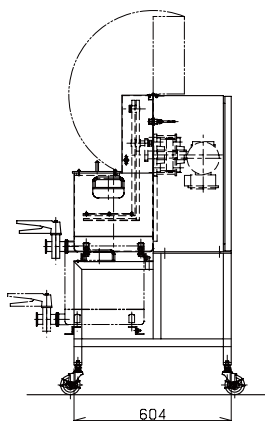
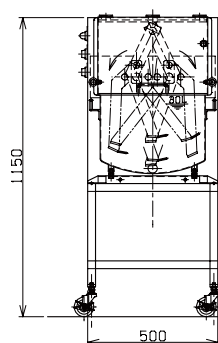
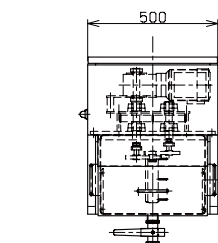
自由に温度設定ができるため、様々な温度条件でのチーズ作りが可能です。



チーズストレッチャー

モッツアレラや、さけるチーズといったパスタフィラータ系のチーズ製造に必要な装置です。

熱水の中でチーズを練りながら延伸を繰り返す作業を本装置が行います。





チーズプレス

モールド（成型型）に入れたカードを、圧搾してホエー抜くために必要な装置です。

チーズの種類・大きさ・形状によってエアーバック式とエアーシリンダー式の2種類の方法があります。

縦型1連式チーズプレス

モールド容量 200g～10kg

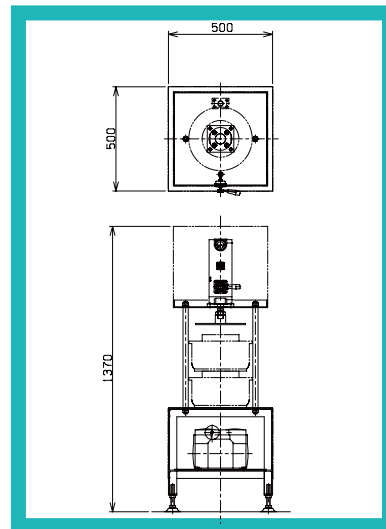
段数及び個数 1～5段（個）

*モールド容量は、同じものとします。

*モールド容量によって、個数が変わります。

作動方式 エアー作動式

加圧能力 0.6MPa (Max)



縦型2連式チーズプレス

モールド容量 200g～10kg

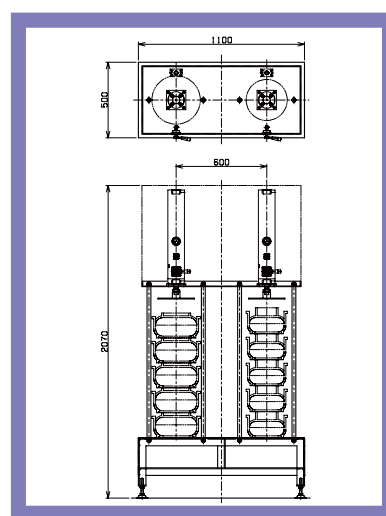
段数及び個数 1～5段（個）×2連

*モールド容量は、同じものとします。

*モールド容量によって、個数が変わります。

作動方式 エアー作動式

加圧能力 0.6MPa (Max)



エアーバックチーズプレス

モールド容量 200g～10kg

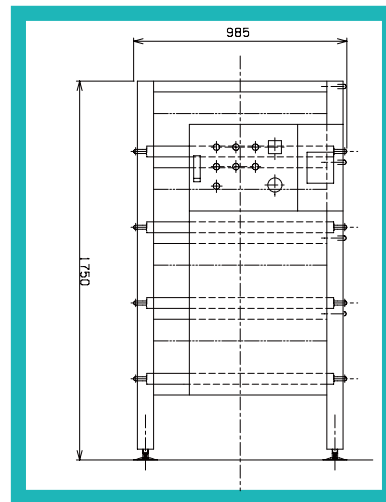
モールド段数 4段×1～4連 (Max)

*モールド容量は、同じものでなくても圧搾可能です。

*モールド容量によって、個数が変わります。

作動方式 エアー作動式

加圧能力 0.3Mpa～



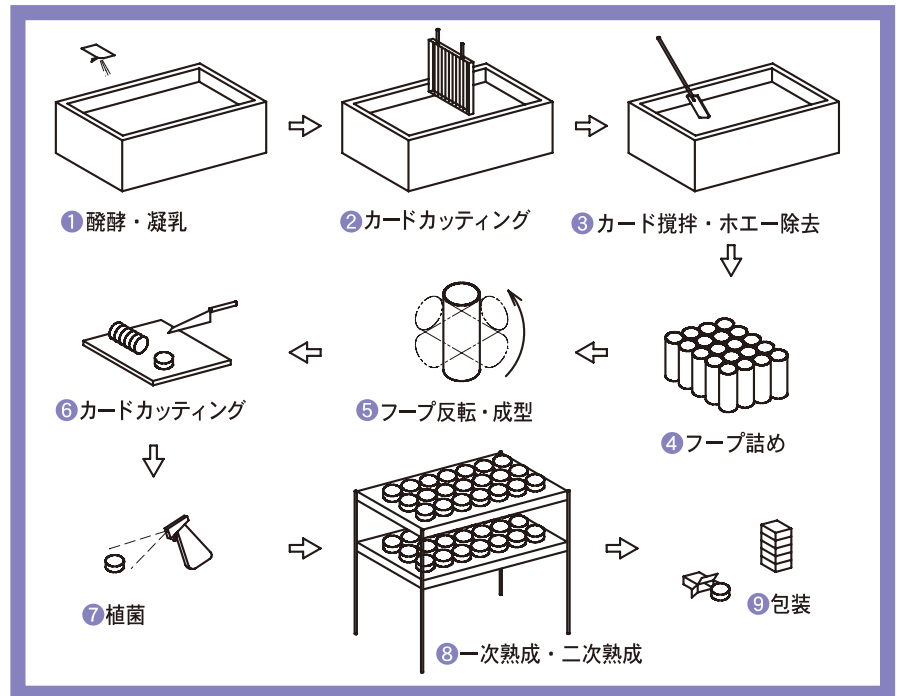


カマンベールチーズ

(白カビ系チーズ)

フランスに代表される有名な白カビ系チーズです。できあがったグリーンチーズに白カビを噴霧し、いかに上手に白カビの繁殖とチーズの熟成を行うことができるかが重要なポイントのひとつとなります。

Camembert Cheese

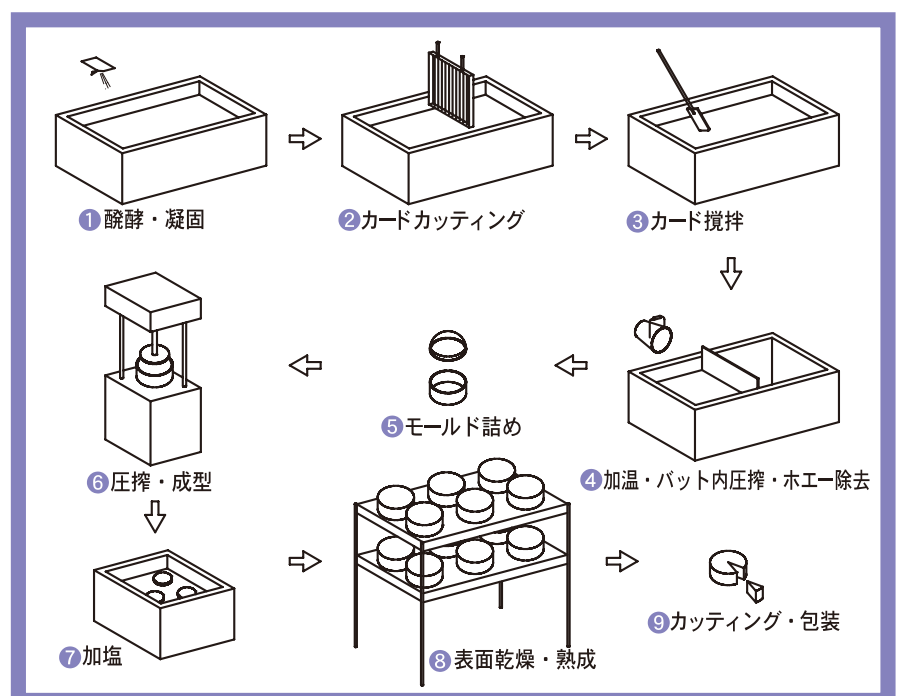


ゴーダチーズ

(ハード系チーズ)

オランダに代表される有名なセミハード系チーズです。チーズを作る場合、その殆どの工程にカードからホエーを抜く作業が発生します。カードカッティング後の攪拌や、カード圧搾を行うことでカードからホエーを均一に抜くことがチーズ作りの重要なポイントのひとつとなります。ニチラク機械ではチーズ作りの観点から考えられた、チーズ作りに必要な機器を色々と取り揃えております。

Gouda Cheese



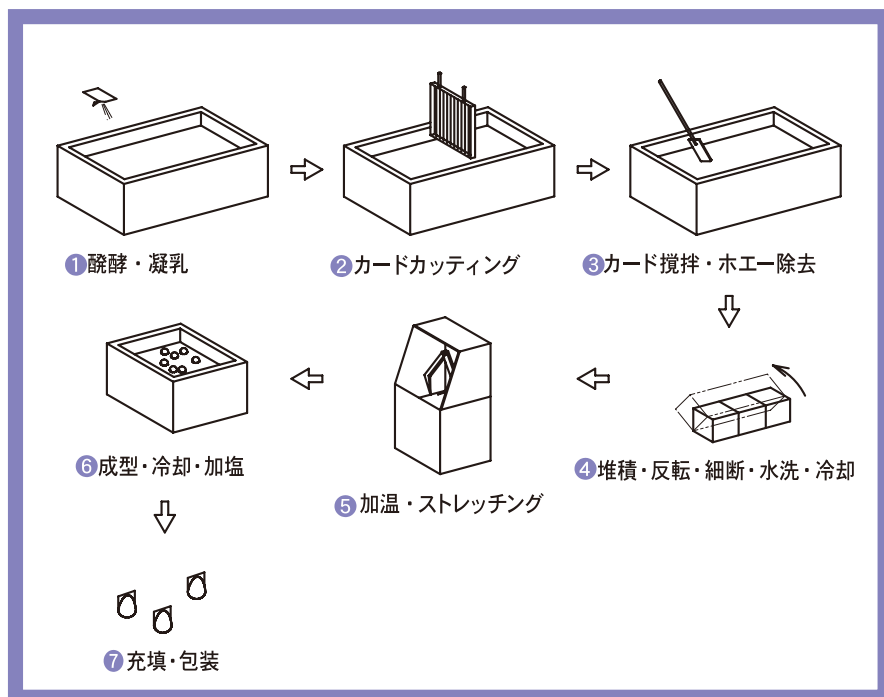


モッツァレラチーズ

(パスタフィラータ系チーズ)

イタリアに代表される有名なパスタフィラータ系チーズです。チーズに繊維状の質感を持たせるために、カードを軟化させながら延伸をくり返し行う「練る」作業が必要となります。カードを軟化させるためには熱いお湯に浸ける必要があります、ヤケドを負うことも考えられます。ニチラク機械では作業されるお客様が安心して仕事ができるように、安全面にも十分配慮したストレッチャーをご用意しています。

Mozzarella Cheese

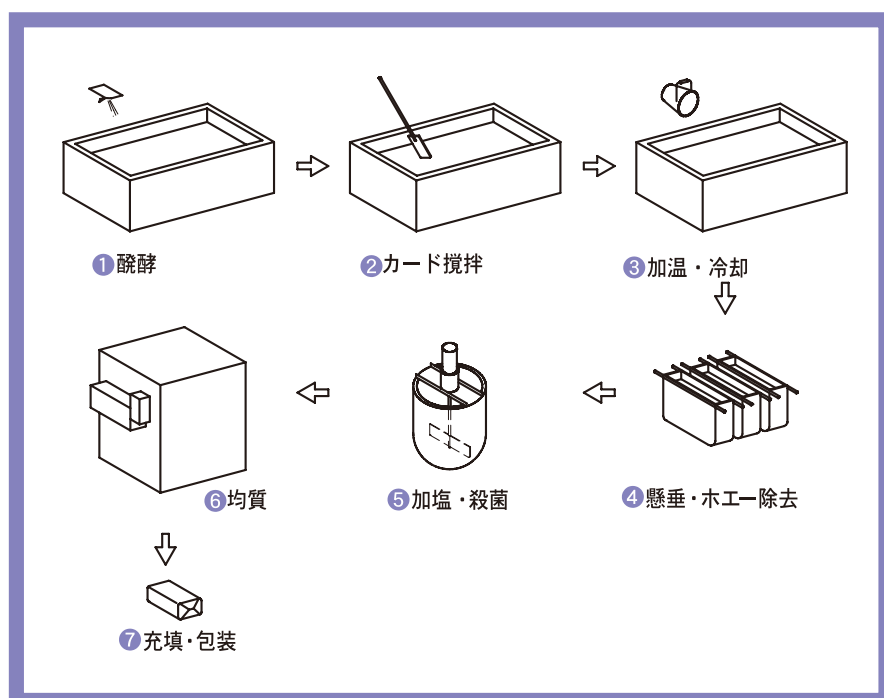


クリームチーズ

(フレッシュ系チーズ)

デンマークに代表される有名なフレッシュ系チーズです。熟成を必要としないため、他のチーズとは異なり製造してからの熟成管理に手間と時間がかかりません。そのため連続生産も可能となります。ニチラク機械ではお客様の希望される生産量によって、少量生産から大量生産まで対応できる装置、設備のラインナップを取り揃えております。

Cream Cheese



Natural Cheese

ミルクを酸や酵素などで固めて水分を抜いた白い固まりがグリーンチーズです。さらにこの固まりに乳酸菌やカビなどが作る酵素によって、醗酵熟成させて出来たのが熟成チーズです。ミルクの種類、水分や脂肪の違い、大きさ、形、植え付ける菌の種類、熟成の期間に気候・風土の影響を受けて様々なタイプのナチュラルチーズができあがります。



e-mail:info@nichiraku.co.jp <http://www.nichiraku.co.jp/>

RK ニチラク機械株式会社

本社：〒330-0072 さいたま市浦和区領家1丁目2番6号

Tel 048-883-67 31 (代) Fax048-883-6721

生産部：〒969-1165 福島県本宮市本宮字中台23番地1

(福島工場)：Tel 0243-34-45 11 (代) Fax0243-33-103 9

北海道事業所：〒067-0051 北海道江別市工栄町5番地19

(札幌工場)：Tel 011-384-33 44 (代) Fax 011-384-3136

大阪営業所：〒532-0011 大阪市淀川区西中島6丁目4番13号 (新堂新大阪ビル)

Tel 06-6305-1 707 (代) Fax 06-6305-1708