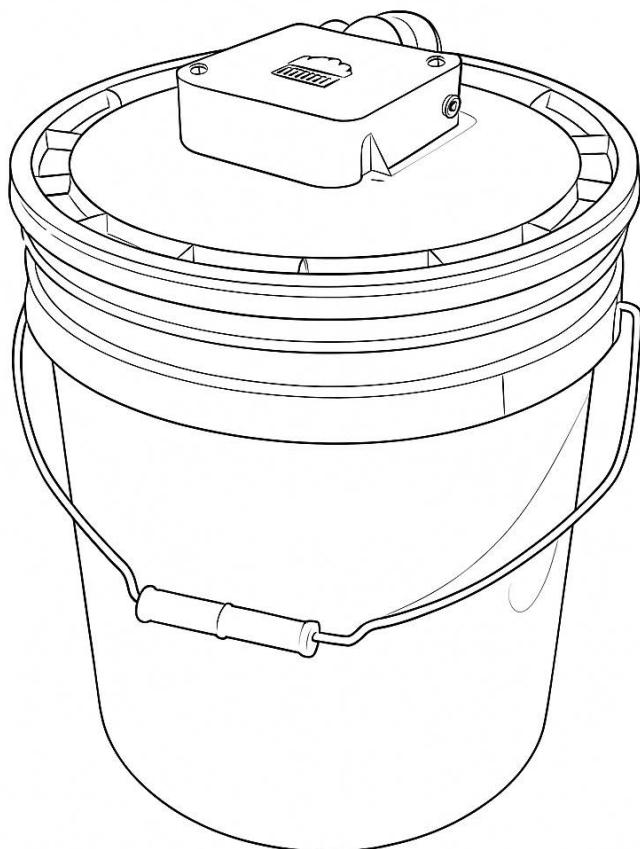


# 半自動製麹機

## オリゼーバケット取り扱い説明書



Ver 1.00

© Oryzae Brewing. All rights reserved.

# はじめに

このオリゼーバケットは、発酵文化をより自由に、より手軽に楽しんで いた  
だくために開発された製品です。

工場での量産ではなく、一台一台を手作業で組み立て・調整しています。

使用している部品は市販品や3Dプリンタで製作したパーツをベースにして  
おり、工業製品とは異なるクラフト的な性質を持っています。

そのため、細部には手作業ならではの個体差や仕上がりの違いがありますが、  
それもこの製品の特徴のひとつとしてご理解ください。

私たちはこの道具を、生活のなかにある小さな発酵の楽しみとして提案 して  
います。

あなたの発酵の日々が、より楽しく、豊かなものになれば嬉しいです。

# ご購入前にご確認ください！

本製品は中、上級者向けの製品です

すでに他社製品で麹づくりをされていて不要であったり、お持ちでなかつたりする道具があるかと思いますので、ご自身で用意いただくものとそうでないものを必ず確認の上、ご購入ください

## 【ご自分で用意していただくもの】

詳しくは次のページ以降に記載があります

- ・蒸し器
- ・蒸し布
- ・ふるい
- ・敷き布
- ・種麹
- ・キッチンスケール
- ・キッチン温度計
- ・へら・しゃもじ

## 【パッケージに含まれるもの】

- ・オリゼーバケット本体（バケツ型ユニット）
- ・メッシュ底板（2種類）
- ・通気用パイプのパーツ
- ・メッシュバッグ
- ・電熱ヒーターマット
- ・断熱材
- ・サーモスタッフ
- ・サーモスタッフホルダ
- ・ACアダプタ

# ご自分で用意いただくもの、あれば便利なもの

他社製の麹作りのキットすでにお持ちであったり、ご用意が出来ている場合は不要です

## ■蒸し器

お米を蒸すのに使用します



白米3kg～3.5kgを蒸すことができる蒸し器  
目安として約3升(約5.4kg)対応の蒸し器をご用意ください

蒸し器はサイズ・段数・ガスやIHなどの加熱方式など  
使用環境によって適したものが異なります。  
設置スペースなども考慮し、ご自身に合ったものをお選びください。

参考製品:ホクア製「DX長生セイロデラックス」  
30cm セイロセット一重でサイズは十分です



## ■蒸し布

お米を蒸すのに使用します



この蒸し布の上にお米を入れます

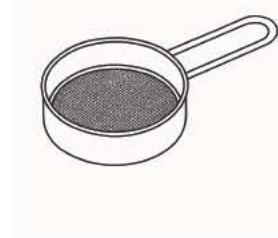
綿製品は蒸し米がくっつくので、不便です  
テトロン製の蒸し布がおすすめです

参考製品:寿菓工精器 テトロン蒸し布 70×70cm



## ■ふるい

種麹を振るうのに使用します



種麹を振るう小さなフライです。茶こしでもかまいませんが、  
目が大きいとすぐに種麹が落ちてしまいますのでご注意ください

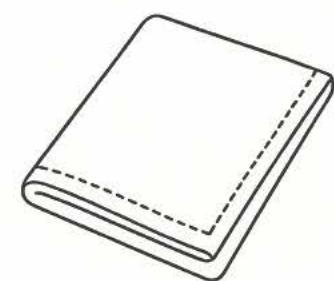
種麹にはお米の粒がついたままのバラ麹と呼ばれるものや  
粉だけのタイプのものがあります。

参考製品:ミニ粉ふるい 直径6cm



## ■敷き布

蒸し米上がったお米をこの布の上に広げて使います



帆布(はんぶ)の生成りの布が現場ではよく使われます  
厚みがあるほど使いやすいですが、洗うのも大変になります

参考製品:生地 8号帆布(生成り)



オリゼーブリーディングでもご用意ございます  
厚めの帆布で布の端はほつれない様に布用の接着剤で固めています  
洗濯機でも洗えますが、洗剤が残るのが嫌な方は、家庭用の食器洗い  
洗剤を数滴入れて洗濯するか、手洗いで洗いやすすぎを行い、洗濯後は  
よく脱水して乾かしてください。端がほつれてきて場合はそのまま使用  
するか、ご自分で端の処理を行ってください

## ■種麹

こうじのスターーです



黄麹が基本となります

米粒タイプの「ばら麹」や粉だけのタイプがあります  
どちらを使用しても問題ありません。

最初におすすめは、菱六さんの「改良長白菌」です

こちらは、黄麹ですが、色が白く、麹の仕上がりも白くなります  
糖化力が強く甘酒にした時には、白く、色が褐変しにくいです  
もちろん、米みそにも使えます。

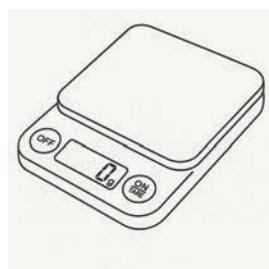
だんだんと慣れてくると、黄麹、黒麹、白麹などに挑戦するのも面白いです

他にもいろいろな種麹屋さんがあるので、挑戦してみてください



## ■キッチンスケール

2-3 kgまで量れるもの



お米や種麹を計量します

お米は何回かに分けて量ります

種麹の計量方法

スケールの上に清潔な紙やキッチンペーパーを敷きます

その上で種麹を量ってください

メーカーにより異なりますが、1 kgの白米につき、1 gを使用してください。  
多めに使用しても問題ありません

## ■キッチン温度計

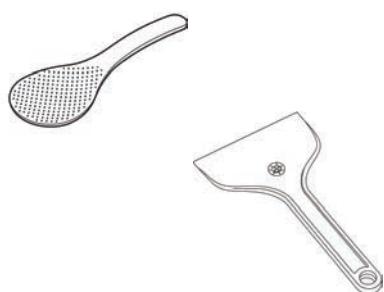
蒸し米の温度を測ります



蒸し米に指して、種麹を振る温度を確認します  
防水のものがおすすめ

## ■へら・しゃもじ

蒸し米上がったお米をほぐします



ごはんに使うしゃもじでかまいません

私はナイロンへらを使用しています

へら部分が平らなので、布についた米粒などを集めやすいです



参考製品：寿菓工精器 ホテイ印 ポリヘラ 大  
色は青やクリーム色があります

# パッケージ内容

※実物とイラストが多少異なる部分はあります

## ■オリゼーバケット本体(バケツ型ユニット)

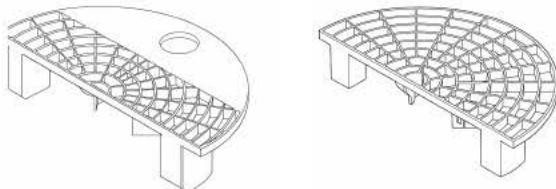
本体と蓋のユニット



※バケツは輸入品のため、輸送時に小さな擦り傷・スレ等がある場合があります、また蓋は成型時の変形などもございます。使用には問題ございませんが、ご了承ください。

## ■メッシュ底板(2種類)

蒸し米の通気性を確保するパート 底部に設置します



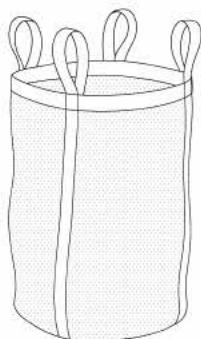
## ■通気用パイプのパート

冷却ファンの通風パイプです 組み立てて使います



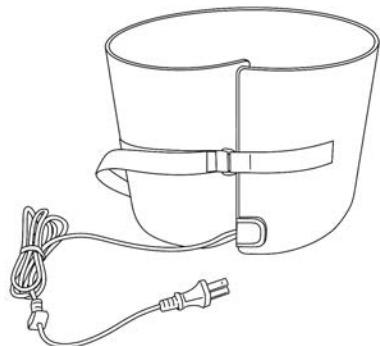
## ■メッシュバッグ

蒸し米に麹菌を付けた後に、このバッグに入れます



## ■電熱ヒーターマット

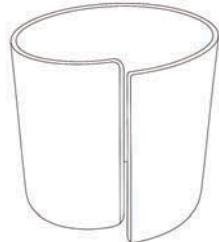
防水マット 外巻き式 100V



バケツの側面に巻いて使います。  
電源はサーモスタッフのHEAT側に接続します  
※面ファスナー部分は強く引っ張らないでください。  
溶着部分がはがれことがあります。

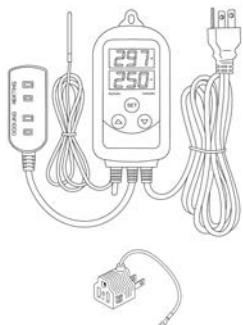
## ■断熱材

寒い季節や寒い場所での保温に使用します。電熱ヒーターマットの上から巻きます。



## ■サーモスタッフ

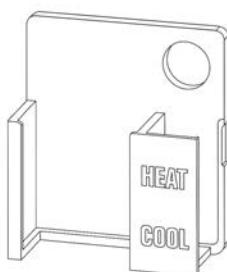
INKBIRD ITC-308 WIFI 改



WIFI機能付きのサーモスタッフです  
加温・保温(ヒーターマット)と冷却(冷却ファン)を  
コントロールします。変換プラグをさして使用します。  
単独でも使用できますし、スマホからWIFIでコントロールが可能です。  
使用方法などはメーカーページや左の販売ページなどをご覧ください。  
(WIFI機能については当社では一切サポートいたしかねます)

## ■サーモスタッフホルダ

サーモスタッフを収めるホルダーです。

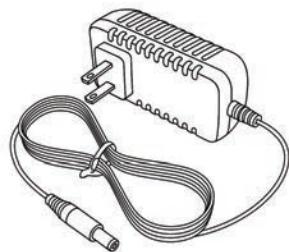


バケットのハンドル部分に掛けて使うことが可能になります  
平らに部分に置くと傾斜がついてディスプレイが見やすくなります

プラグを抜き差しするときは必ず左手でコンセント部分を押さえながら  
抜き差してください。  
片手で抜き差しをするとホルダーが壊れことがあります。

## ■ACアダプタ 12V

冷却ファン用電源



アダプタのコンセントは、サーモスタットのHEAT(ヒート)側に差し込みます  
プラグ部分は冷却ファンに差し込みます

# 初めてお使いになる前に

## 【洗浄するもの】

以下のものは初回の使用前に必ず洗浄してください

## 【洗浄方法】

洗浄の際は食器洗い用洗剤で洗ってください

通常の食器を洗う感覚で大丈夫です

※食洗器は使わないでください

オリゼーバケット付属品

- ・バケツ本体  
※蓋部分は配線部があり、水洗いは出来ません。  
キッチンペーパーとアルコールで拭いてください
- ・メッシュ底板
- ・通気用パイプのパーツ
- ・メッシュバッグ（初回）

ご自身で用意する道具の洗浄

- ・蒸し器
- ・蒸し布
- ・ふるい
- ・敷き布
- ・キッチン温度計
- ・へら・しゃもじ

## 【乾燥方法】

水ですすいでから、水を切り、自然乾燥をしてください

※食器乾燥機は使わないでください

# ご使用前の注意事項 必ずお読みください

## 【1】初回使用前の注意

- ・メッシュバッグ、その他のパーツは、使用前に必ず洗浄・乾燥してください。



- ・ヒーターマットの面ファスナー部分は強く引っ張らないでください。  
溶着部が剥がれる恐れがあります。



- ・ヒーターのプラグは左右で金属部の幅が異なります。  
サーモスタッフに接続する際は、正しい方向を確認して差し込んでください。



- ・バケツ部分のプラスチック臭軽減のため、出荷前に洗浄とすすぎを実施していますが、  
性質上少し匂いが残ります。匂には影響はありませんので、ご安心ください。  
使用を繰り返して、洗浄をしていくと次第に軽減されていきます。

## 【2】ヒーター使用上の注意

- ・本製品に付属するヒーターは、KegLand製の電熱マットをオリゼーバケット用にカスタマイズしたものです。防滴仕様ではありますが、完全防水ではありません。感電・故障・火災・ショートの原因となるため、水中には絶対に入れないでください。



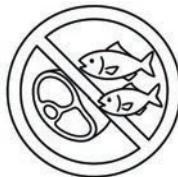
- ・お手入れの際は水洗いせず、清潔な布やキッチンペーパーなどで拭いてください



- ・屋内でしか使用できません。屋外では使用しないでください
- ・濡れたまま通電すると感電・ショート・火災の原因になります。完全に乾いたことを確認してから使用してください。
- ・異常な発熱・異臭を感じた場合は、ただちに使用を中止してください。
- ・ヒーターはあくまで加温・保温専用です。冷却機能はありません。

### 【3】設置環境と使用対象

- ・本製品は、穀物（米・麦など）の麹づくり専用です。  
肉・魚などの動物性原料への使用できません。



- ・設置場所は、清潔で、室温が冬季15°C以上・夏季35°C以下の環境が望ましいです。
- ・屋外や直射日光の当たる場所では使用しないでください
- ・冬季の低温環境では、毛布などでの保温補助が可能ですが、  
火災等への十分な注意が必要です。
- ・ファンから高音域の音が出るため、静かな空間での使用には向いていません。
- ・使用中は麹特有の香りが発生します。

## 【4】加温・冷却に関する補足

- ・本ヒーターは保温専用です。  
冷めた蒸米を再加熱するための機能はありません。  
蒸したての温かい状態を維持する目的で使用してください。
- ・冷却はファンによる麹の水分の気化熱を利用して いますので、  
麹の温度を室温以下に下げるこ とはできません。
- ・夏季は室温の上昇により麹の温度が過剰になる恐れがあるため、  
風通しの良い涼しい部屋での製麹を推奨します。
- ・冬季は品温が低下しやすいため、暖かい部屋（15°C以上）での製麹を行ってください。

## 【5】保証について

- ・保証期間はご購入から1年間です
- ・保証対象は、正規に購入された方に限ります。
- ・本製品は一部販売代理店を通じて販売されている場合があります。  
その場合、サポート対応はご購入先にて承ります。  
当店では直接のご対応ができますので、あらかじめご了承ください。
- ・保証対応には購入時のメール・領収書・レシートなどの提示が必要です。
- ・お問い合わせの際はバケツ底部にあるシリアルナンバーをお伝えください
- ・保証書は発行しておりません。

## ご使用にあたっての注意・免責事項

本製品の使用に際しては以下の内容を十分ご理解いただき、自己責任のもとで管理・運用をお願いいたします。

### ■ 安全と管理について

- ・火気や水回りでの使用には十分ご注意ください。感電・火災などのリスクがあります。
- ・使用環境（温湿度・設置場所など）により、動作や結果に差が生じる場合があります。
- ・本マニュアルに記載のない方法での使用・改造・加工・分解を行った場合、一切の保証・サポートは致しかねます。
- ・本マニュアルや注意事項を読まずに使用された場合に生じた損害・不具合についても責任は負いません。

### ■ 製品本体・構成部品について

- ・バケツや蓋など一部構成品は輸入品のため、輸送時に小さな擦り傷や成型時の歪みなどがある場合があります。  
使用には支障ありませんが、外観上の個体差があることをあらかじめご了承ください。

### ■ 3Dプリンタ製パーツについて

- ・本製品には、軽量性・加工性を重視した\*\*3Dプリンタ成形部品（樹脂部品）\*\*が含まれます。  
以下の点についてあらかじめご了承ください。
- ・工業製品と異なり、微細な積層痕・色ムラ・わずかな歪みなどが見られることがあります。
- ・高温環境（目安：50°C以上）や直射日光、高湿度下では変形・劣化のリスクがあります。
- ・過度な力や衝撃による破損・割れ・変形・脱落等に関して、当方では一切責任を負いかねます。
- ・摩耗・緩みなどが原因で事故や損害が生じた場合も、免責とさせていただきます。

### ■ 麹づくりに関する結果責任

- ・麹の出来栄え・発酵速度・香味などの最終的な品質は一切保証いたしません。
- ・温度管理・衛生状態・原料・室温・湿度など多くの要因に左右されるため、結果が想定通りでない場合も補償の対象外です。
- ・「うまく麹ができなかった」「狙った味にならなかった」などの理由による返品・補償はお受けできません。

## ご使用にあたっての注意・免責事項

### ■ 麹を用いた二次製品（甘酒・味噌・酒など）について

- ・ 本製品で製造された麹を使用して作られた発酵食品等（甘酒・味噌・醤油・酒など）に関しては、以下の事項についてすべて使用者の責任となります。

- 味・品質の良否
- 衛生・安全性・健康被害の有無
- 第三者への提供・販売によるトラブル
- 食品衛生法・酒税法その他関連法令への適合性

### ■ その他の注意事項

- ・ 完成した製品・食品の安全性や法的な妥当性に関しても、当方では一切責任を負いません。
- ・ 本製品はプロフェッショナルの使用も想定していますが、業務用・商用製品としての保証はありません。
- ・ 対象年齢は18歳以上です。お子様など未成年の方が使用する場合は、必ず保護者の監督のもとで行ってください。  
また、教育目的での使用に際しても、十分な安全管理と使用者の理解を前提としてください。
- ・ 記載のない不測の使い方や、常識を逸した操作、未確認の工程によって発生した問題についても、全て免責とさせていただきます。

本製品のご使用により生じたいかなる損害・不具合・事故・損失に対しても、当方では一切の責任を負いません。

安全・衛生・責任管理のもと、自己判断と自己責任での運用をお願いいたします。

# 著作権および知的財産に関するご案内

## ■ 著作権・コピー・転載等の制限

- ・ 本製品に付属するマニュアル（取扱説明書・麹づくりガイド等）および図表・イラスト・レイアウト・文言は、すべて著作権により保護されています。無断での転載・複製・配布・商用利用・SNS掲載（全文・画像含む）は固く禁じます。
- ・ 教育目的や紹介等での一部引用をご希望の場合は、事前にご相談ください。

## ■ オリゼーバケットの知的財産について

- ・ 本製品「オリゼーバケット」は、特許庁に登録された実用新案（登録第3249862号）に基づく構造を含んでいます。該当技術を含む本体構造・設計・制御・部品等の無断複製・模倣・商用展開（3Dプリントパーツ含む）は、知的財産権の侵害に該当する場合があります。類似形状・仕様に基づく製品の製造・販売・転用・公表等についても、権利者の許諾がない限り禁止といたします。
- 万が一、権利を侵害する行為が確認された場合には、差止請求・損害賠償請求など法的措置を含む対応を行う可能性があります。

## ■ 商標について

- ・ 「オリゼーバケット」「ORYZAE BUCKET」などの名称は、商品識別のために使用しており、当方が商標権を保有または保護申請中の可能性があります。無断でこれら名称を用いた類似商品や表示を行うことはお控えください。

## ■ 免責と対応方針

- ・ 記載内容の無断転用や商用利用が判明した場合、警告または法的手続を含む対応を取らせていただくことがあります。
- 本製品の普及・啓蒙を目的とした正当な紹介・レビュー等は歓迎しますが、その際にも画像や文言の無断転載はお控えください。