

もろみ日誌クラウドとは

「もろみ日誌クラウド」は、日本酒づくりに欠かせない発酵工程の温度を自動で計測し、クラウドに保存するシステムです。スマートフォンやパソコンからいつでも温度の確認や記録ができ、必要に応じて温度調整の設定変更も可能です。



酒造現場で使用されている
機器やシステムとの連携を
拡大中

分単位の温度を自動計測、記録と確認の手間を大幅に削減します



麹の品温



酒母・もろみの
品温



麹室の温度



貯蔵庫の温度



冷蔵仕込蔵の温度

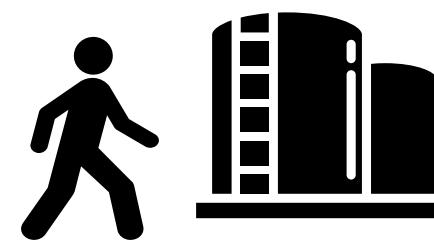


酒造現場の課題を解決

日本酒の工程管理は人手と経験に依存していることが多い、次のような課題が日常的に発生しています。そこを解決するのが、自動化と見える化を可能にするIoTの活用です。

巡回・記録作業の負担

醪や麹の品温、蔵や麹室の室温確認のために巡回。早朝や深夜、泊まり込みの負担に。



IoTで巡回を削減

温度を自動で記録、PCやスマートホンから確認、現場作業に集中



異常発見の遅れ

温度異常や醸造機器の警報に気づくのが遅れ、品質リスクや作業ロスが発生。



通知で早期発見

異常時はスマホにプッシュ通知、異常発生から対応までの時間を短縮し品質リスク低減



ベテランへの依存

長年の職人技はデータに基づく裏付けがなく、再現性や共有が難しい。



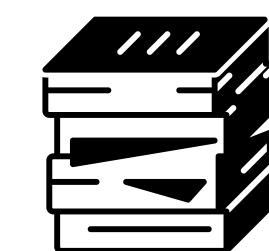
データで共有

温度や分析値を蓄積し可視化。データをもとに判断し、再現性を高めて技術継承



事務作業の負担

酒税関連の帳票や品質記録の作成に時間がかかり、負担が大きい。



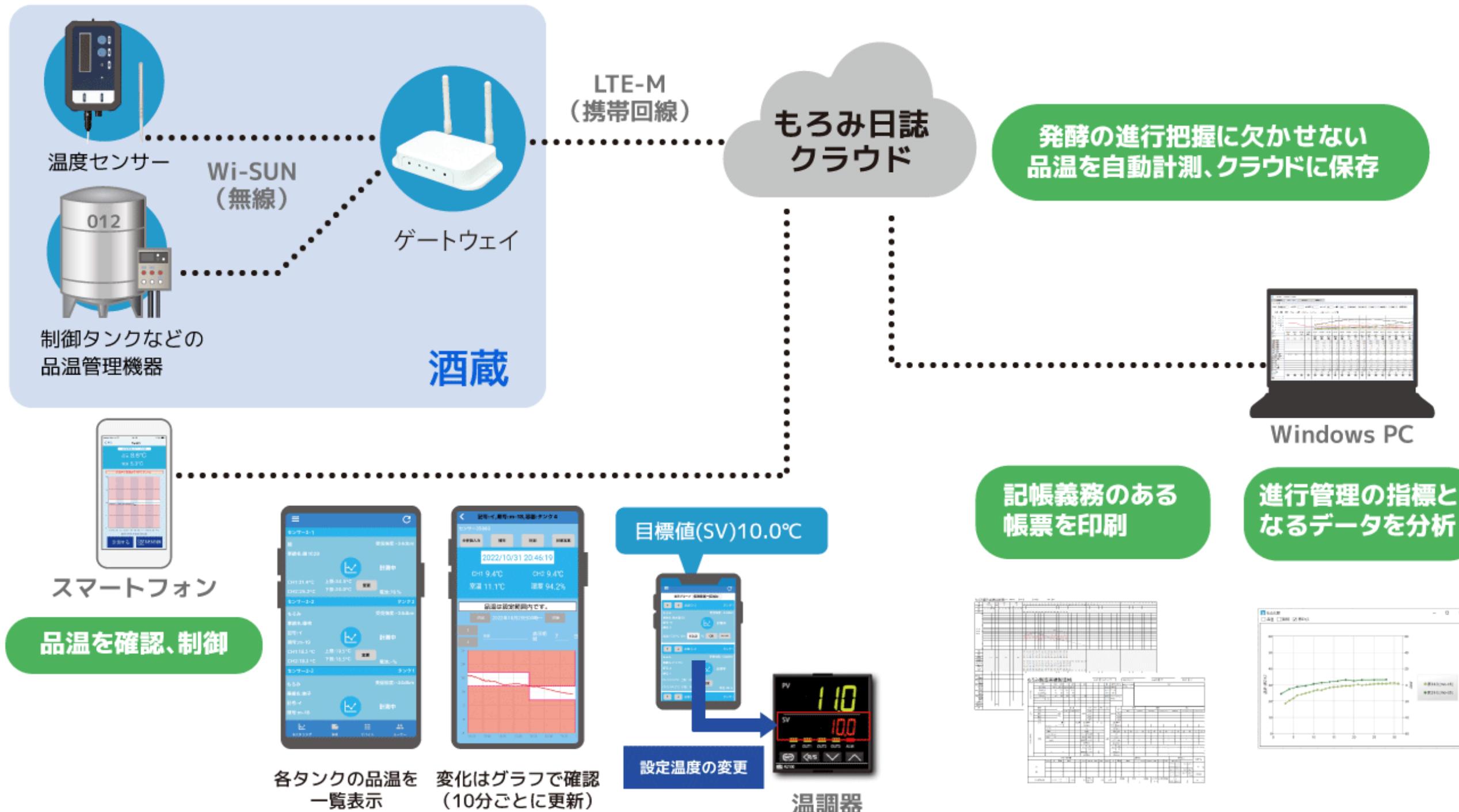
電子化と自動化

記録データを自動適用、グラフを自動作成。紙を減らして事務負担を軽減



もろみ日誌クラウド構成図

温度センサーや温調器で計測し自動記録、遠隔からスマホで確認。帳票作成や分析計との連携にも対応しています。



温度確認と記録の巡回を削減。
帳票の自動作成や分析器との連携で手入力の負担を低減。

働き方改革を推進

日本酒づくりに特化した指標を
グラフで表示する機能を装備。
発酵の進み具合を見える化。

酒の品質を安定化
技術を次世代へ継承