



総合カタログ

酒燗機 充填機 除菌水生成装置 農業資材



株式会社 **ガンシン**



純国産で職人による手作りの暖かさの木枠シリーズ



TKD-4型

(2合蓋付錫チロリ・匠1個付)

TK-4型

(2合蓋付錫チロリ無し仕様)



仕様

容量：9本迄／一合徳利
電源：100V/1KW
湯温：30～90℃迄可変
木枠外寸法：巾260×奥260×高260mm

付属品



TKD-2型

(2合蓋付錫チロリ・匠2個付き)

TK-2型

(2合蓋付錫チロリ無し仕様)



仕様

容量：3本迄／一合徳利
電源：100V/500W
湯温：30～90℃迄可変
木枠外寸法：巾260×奥160×高260mm

付属品



ステンレス仕様・爛どうこシリーズ

★昔ながらのムードも味も大切にしたい!
★爛ビンを一度に大量に提供したい!



KD-20型



仕様

容量：20本迄／一合徳利
電源：100V/1KW
湯温：30～90℃迄可変
ステンレス外寸法：巾390×奥320×高340mm

付属品



匠シリーズは職人による手作りの一品です

熱伝導率が高いので、温めても冷やしても楽しめる!
イオン効果でお酒の旨味をさらに引き出す!
贈り物や自分へのご褒美にも最適!
自宅で居酒屋気分を味わえる!



電気式ミニかんすけ・匠



ミニかんすけ・匠



1合ミニかんすけ・匠

※実際の色とは多少異なる場合があります

陶器に熱湯を入れるだけで
美味しい爛酒の出来上がり



2合蓋付錫チロリ・匠



1合蓋付錫チロリ・匠

錫チロリ単品

錫チロリは(株)能作(富山県)とのコラボ商品です!

～入門編～

爛徳利

めくめく ぽん太

お手軽に「爛」を
楽しめるアイテム
まずは、ぽん太で「爛」を
つけてみよう!



徳利をセット



※お猪口は別売りです

電気式 酒燗機

良燗さん

味に徹した湯せん方式！

注文のつどお燗で燗冷ましなし！
マイコン制御で連続採酒もできます。

良燗さんは考える頭脳をもった酒燗機です！

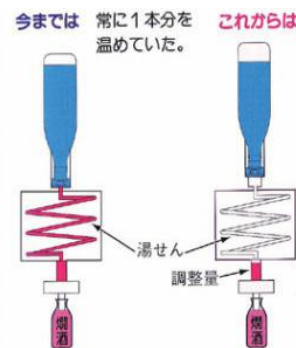
—良燗さんの考える頭脳とは—

従来の酒燗機は、お酒が常時徳利1本分湯せんされていたため、注文に間がある場合には燗のつけすぎになりやすかった…

良燗さんは、お店の徳利に合わせて必要な分だけしか燗をつけないので、湯せんの中にお酒が残りません。

お店の徳利（1合・2合・5合等）に合わせて3種類のお酒の量を憶えることができます。

宴会等でまとめてお酒を出したい時は、今までと同じ連続機能もあります。



RE-1型 (1本取1本立)

仕様
能力：連続採取OK
電源：100V/1kw
重量：9kg
寸法：巾200×奥280×高680mm

(瓶を含む高さ 1000mm)



RE-2型 (2本取2本立)

仕様
能力：連続採取 20本（1合徳利）
電源：100V/1kw
重量：15kg
寸法：巾300×奥300×高680mm

(瓶を含む高さ 1000mm)



RE-3型 (3本取3本立)

仕様
能力：連続採取 20本（1合徳利）
電源：100V/1.3kw
重量：17.5kg
寸法：巾340×奥340×高680mm

(瓶を含む高さ 1000mm)



NS-1型

(1本取1本立)

仕様
能力：連続採取 5本（1合徳利）
電源：100V/500W
重量：5.7kg
寸法：巾165×奥320×高525mm

(瓶を含む高さ 900mm)



NST-1型

(1.8Lタンク仕様)

仕様
能力：連続採取 5本（1合徳利）
電源：100V/500W
重量：5.7kg
寸法：巾190×奥320×高550mm

一升瓶仕様から
紙パック仕様へ
変更も可能



〔電気式 酒燗機〕

18L・10L・5.4L のテナーを直結



キュービ・テナーを含む
高さ1000mm

NEC-1型

(1本取)

仕様

能力：連続採取 15本（1合徳利）
電源：100V/1kw
重量：11kg
寸法：巾280×奥280×高615mm

NEC-2型

(2本取)

仕様

能力：連続採取 20本（1合徳利）
電源：100V/1kw
重量：15kg
寸法：巾330×奥300×高615mm

NEC-3型

(3本取)

仕様

能力：連続採取 20本（1合徳利）
電源：100V/1.3kw
重量：17.5kg
寸法：巾370×奥340×高615mm

※ヒレ酒専用の特殊高温仕様もあります。

※5.4Lテナー使用の場合、別途ジョイントが必要となります。

〔ガス式 酒燗機〕

＝強力なガス式で安全な強制循環方式＝

- ◎ ホテル・旅館等の大型店舗様にオススメ！
- ◎ 取り扱いが簡単で誰でも安心して素早くお燗ができます。
- ◎ 熱効率がよく何本採酒しても、温度は常に一定です。
- ◎ 湯せんので低温で連続採酒ができる、プロのお燗番！
- ◎ ガス燃焼部に裸火がないので安心してご使用できます。

受注生産

お燗番



瓶立て仕様

3種類のお酒も使えます



お銚子運び仕様

酒タンクに
移し替え

お銚子運びがそのまま使えます



キュービ・テナー仕様

130本／5分
すぐ出せます

※各機種：熱源が電気の動力仕様も承ります（200V／単相・三相：3KW）

ワンショット・メジャーマルチⅡ

簡易液面注入器 ※一升瓶専用



液面制御

標準型 (クランプタイプ) 1本立型 (スタンドタイプ) 4連型 (スタンドタイプ)

決まった量だけ、ムダなく注げる

冷樽酒サーバー

保冷剤で冷却
(約24時間)

※保冷剤は付いておりません



TSR-1型 (4L タケ)

巾 400 × 高 370mm

TSR-2型 (10L タケ)

巾 460 × 高 470mm



本物の木樽をディスプレイに!!

☆電源不要で吐出はコックを押すだけ

非接触型試飲機

MS-01

電源不要

1 升瓶・4 合瓶
兼用可

ワンプッシュ
30cc

重量: 7 kg
外寸: 巾 250 × 奥 300 × 高 1060mm



日本酒イベント等の試飲に



3種類のお酒を
非接触で試飲

冷蔵サーバー
角打ちくん
MG-3NC

(実用新案登録 第 3232065 号)

センサーに
手をかざしてる間
お酒が出ます



外寸: 巾 430 × 奥 440 × 高 1230mm
重量: 50 kg
電源: 100V / 165W
庫内温度: 2 ~ 12℃

有料試飲機

店内どこでも置いてすぐ営業!
3種類のお酒を楽しもう!

酒
3種類

100円硬貨
専用コイン

角打ちくん
MG-3NP型
(意匠登録 第 1593430 号)

外寸: 巾 550 × 奥 550 × 高 1600mm
重量: 95 kg
電源: 100V / 250W 給排水不要



ワンコインから飲める10銘柄!

※写真は3台並べたイメージ

酒
10種類

100円硬貨
専用コイン

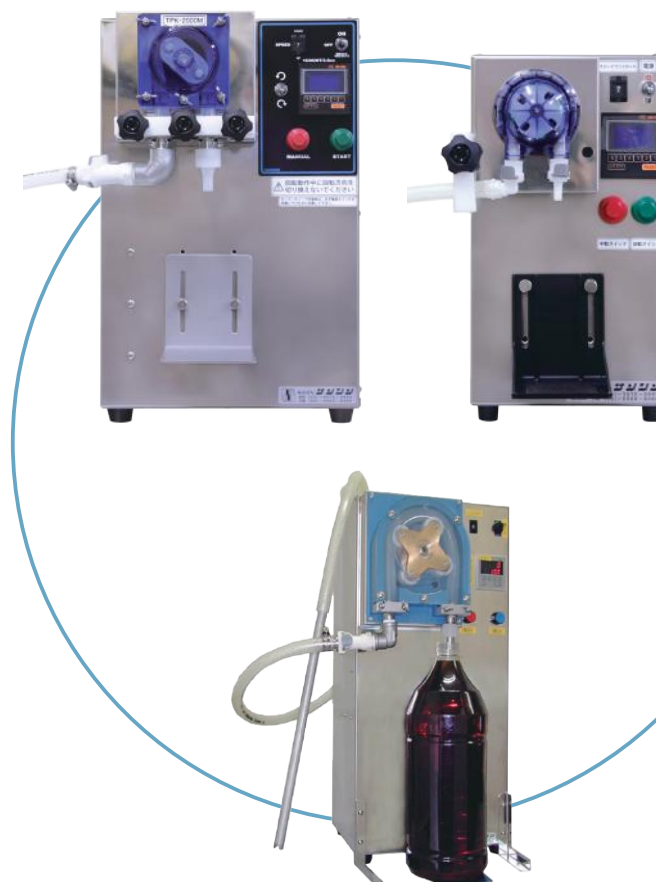
銘酒蔵
MG-10NP型

(特許 第 6381459 号)

外寸: 巾 1100 × 奥 680 × 高 1900mm
重量: 300 kg
電源: 100V / 250W 給排水不要

気軽に1杯...
飲み比べを楽しむ!
好みのお酒を探しましょう。

駅・空港・店舗などで日本酒との出会いのお手伝い!



充填機

多品種・少ロットにオススメ

各種イメージ動画はこちら⇒

YouTube



液体充填機 TPシリーズ／粘体小分太／白だし抽出マシン

TPシリーズ

焼肉のタレ・
ドレッシングなど
流動性のある
液体充填に最適

- ◆ 液体に対応して吐出スピードも自由に調整可
- ◇ 泡立ちしやすい液体も特殊ノズルとスピードコントロールで泡無し充填！
- ◆ チューブを揃えれば一台で何液にも対応！
- ◇ チューブとノズル交換だけで液体変更が簡単！
- ◆ チューブポンプだから洗浄ラクラク！
- ◇ 容器・液体に合わせて吐出口もワンタッチ交換
- ◆ 量はカウンター・タイマーで簡単設定！



粘体液や
顆粒液を
簡単・正確に
自吸充填

少量から
500cc 位の
充填に最適



TPK-2000型

※もっと精度が必要な場合は
4ローター仕様も御座います。

仕様
電源：100V/90W
精度：±1%
寸法：巾340×奥420×高480mm
重量：18kg

デジタルタイマー仕様 1/100秒まで！

カウンター仕様 より精度をお求めの方にオススメ！



20～100cc 位の
充填に最適

TP-700型 (デジタルタイマー仕様)

仕様
電源：100V/40W
精度：±1%
寸法：巾220×奥350×高340mm
重量：8kg



20～100cc 位の
充填に最適

TPK-700型 (カウンター仕様)

仕様
電源：100V/40W
精度：±1%
寸法：巾220×奥350×高340mm
重量：8kg



粘体小分太最小モデル TPシリーズの簡易型

20～100cc 位の
充填に最適

TP-600型 (アナログタイマー仕様)

仕様
電源：100V/20W
寸法：巾220×奥350×高340mm
重量：5kg

※TP-600型は簡易型のため2時間以上の連続運転は不可

TPシリーズ 大流量タイプ

大流量タイプでも特殊ノズルと
スピードコントロールで泡立ちを軽減！



500cc 以上の
充填に最適

ホース内径 (13Φ) なので
顆粒物・細かい具材もOK！

TPK-5000型

仕様
電源：100V/100W
精度：±1%
寸法：巾340×奥420×高640mm
重量：23kg

※TPK-5000型より流量の多いTPK-7000型も御座います。

小分太



めんつゆ等を容器に簡単充填！

充填量は
アナログタイマー
で簡単設定！

毎分/
約 3600cc

KBB-1TH型

仕様
電源：100V/50W
精度：±5%
寸法：巾180×奥370×高360mm
重量：3kg

※KBB-1TH型は、粘性の液体・顆粒を含む液体は使用出来ません。

白だし 抽出マシン

ラーメン・そば・うどん等、だし作りの強い味方！



誰でも安定した
味のだしが
作れます！

安定した
美味しいスープが
作れます

だしの抽出が
短時間で簡単

DTHF-24TI型

〔デジタル温度調節〕

仕様
電源：3相200V/4.5KW
容量：25L
寸法：巾380×奥445×高630mm

※受注生産品の為、納期はお問い合わせ下さい。

TPK-2000 と回転インデックスの組み合わせで
簡単な充填システムの出来上がり！

- ◆ 回転台に容器をセットしボタンを押すだけで自動で充填スタートします。
- ◇ 容器ホルダーでどんな形の容器にも充填可能
ペットボトル・ビン・たれ容器（角タイプ）等々
- ◆ 回転インデックスは、500mlのボトルまで対応
- ◇ 容器ホルダーを変えれば容器によって使い分けが出来ます。（本数は8本に限る）



簡易キャップ締め機

手作業は大変だから…
簡単に色々な容器のキャップを締めたい!!!
こんな時には…



ペットボトル
（標準仕様）

スタンドパック仕様
（パック吊り下げ方式）

簡易打栓機

アタッチメント交換で何種類も
容器打栓が出来るすぐれもの！

打栓のみなら
低価格のこちらがオススメ！



攪拌タンクとの組み合わせ



攪拌装置付タンク TPK-2000 型

攪拌付ホッパーとの組み合わせ



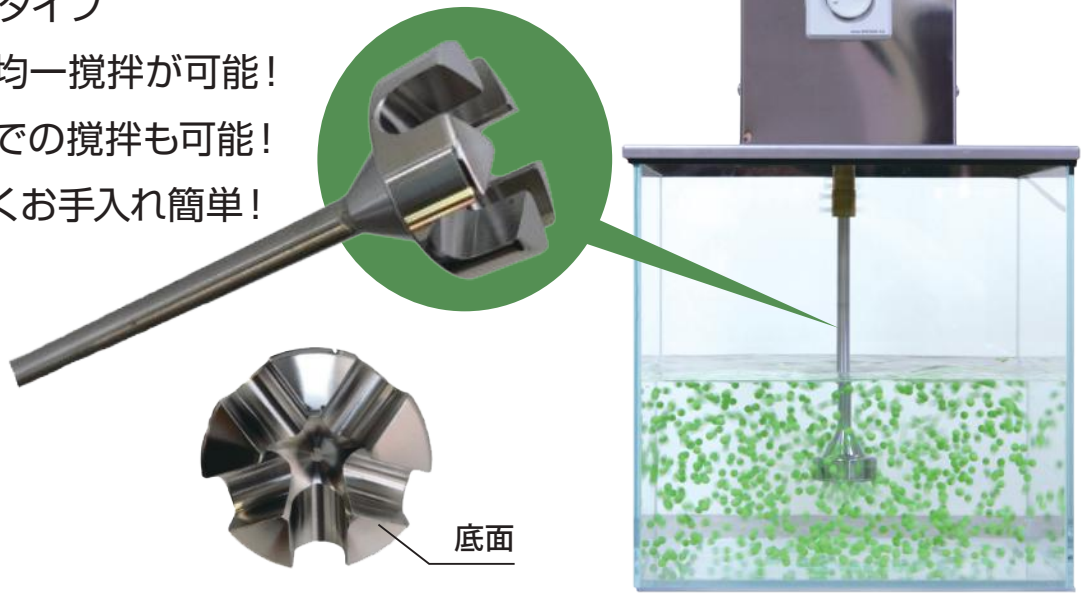
流れの悪い液体などは
ホッパーがオススメ

TPK-2000 型

- ◆ シンプル構造の従来型
- ◇ 顆粒入りも攪拌してスムーズに充填！
- ◆ 攪拌の回転スピードはボリュームで簡単にコントロールが出来ます！

ベルヌーイ攪拌機

- ◆ 羽の無い新タイプ
- ◇ 乱流による均一攪拌が可能！
- ◆ 四角タンクでの攪拌も可能！
- ◇ 洗浄しやすくお手入れ簡単！



底面

お客様のご要望に合わせてカスタマイズ承ります！

標準カウンター

液面制御

スタンドバックも可能タイプ

- ◆ 粘性液・顆粒液も抜群の精度で充填可能！
- ◇ グラム表示にしたい・再計量不要！
- ◆ 部品追加必要無し・これ一台で完結！
- ◇ 温度変化による粘度変化も問題なし！

ノズル可動 液面制御タイプ



TPK-2000 改型

ビン・容器など
液面を一定に！

計量充填機



密閉袋 湯煎可能袋

余計な空気が入りづらく簡単に袋に充填が出来る！
充填後は口をシールするだけで簡単密閉！



密閉袋の種類

20cc～360cc迄の
各種密閉袋

納期：約2週間～3週間
(サイズによる)

ロット：1,000枚単位

※ 袋への印刷は受付しておりません。

密閉袋のサイズ

20cc	60cc	90cc	120cc	180cc	240cc	300cc	360cc
------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------



S・活性水

弱酸性

次亜塩素酸を主成分とした除菌水

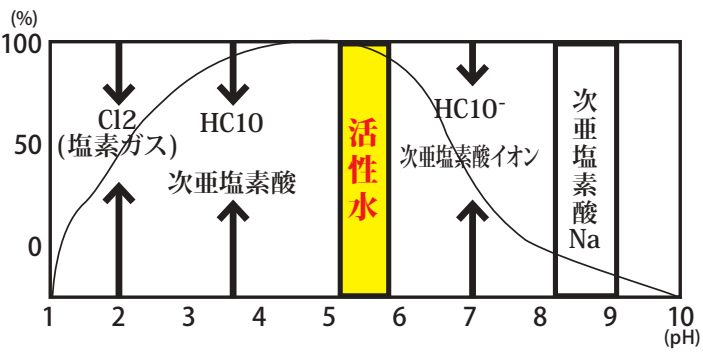
食材の洗浄・器材の除菌洗浄に！
食中毒菌・ウイルス等を短時間で不活化させる！



手肌に優しい弱酸性

S 活性水はアルカリ性の次亜塩素酸ナトリウムを pH 調整し、除菌力を飛躍的に高めた弱酸性の除菌水です。
また、30～60ppm という低濃度で利用できる新しい除菌水です。
S 活性水は 2 液混合タイプの「次亜塩素酸」水溶液作成型でありながら特殊な原液 (SG ソリューション) の採用により塩素ガス発生リスクが無く残留塩素のない画期的な除菌水です。

原料	
次亜塩素酸ナトリウム 6%	
SG ソリューション (特許第 6025126 号)	
※ 2 液混合なのに塩素ガス発生無し	
仕様	
電源	50W / 100V
寸法	巾 448 × 奥 200 × 高 621mm
重量	30kg
作成能力	10L / 分
作成濃度	30ppm pH 5.0～5.5 60ppm pH 5.0～5.5 濃度調整可能



グラフの pH 5～pH 5.5 の間が一番除菌能力が高い部分になります
S 活性水作成機は常時、この範囲の活性水を作成しています。

- ◆ 弱酸性の除菌水の為、普段の手洗い等で使用しても肌荒れせず安心して使えます
- ◆ S 活性水は除菌効果を発揮した後すぐに無害の液体になります
- ◆ 食品添加物を原料としているため身体はもちろん環境にも優しい
- ◆ 短時間で確実な除菌・消臭効果
- ◆ 低濃度でもおどろくほどの除菌力
- ◆ 食品工場等で 10 年以上の実績

枯草菌 (芽胞) <i>Bacillus subtilis</i> NBRC 3134		< 10 : 検出せず		
作用温度 25℃		試験液 1ml 当たりの生菌数		
		開始時	5 分後	10 分後
S・活性水 : 30ppm	pH 5.0	7.7×10^5	1.0×10^3	< 10
S・活性水 : 60ppm	pH 5.0	7.7×10^5	< 10	< 10
対 照		7.7×10^5	—	8.1×10^5

日本食品分析センターによる枯草菌に対する殺菌効果試験結果です。
10 分で 105 個の枯草菌が死滅しています。枯草菌が殺菌できるということは、ほとんどすべての食中毒菌がもっと短時間に殺菌できることを示しています。

S・活性水使用用途

食品 (材料) の除菌洗浄・備品関係の除菌洗浄・病院・美容院・飲料工場・学校・老人施設・保育園・幼稚園等安全で安心な除菌が必要とされる所全般

手洗いに！

使用方法

十分な量を手に吹きかけ摺り込むようにします。

効果

手荒れもなく、強い除菌効果で確実な手洗いが可能です。



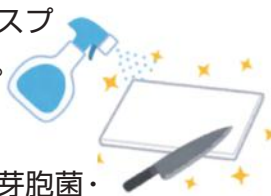
アルコールの代用に！

使用方法

店舗等出入り口などにスプレーボトルを設置します。

効果

アルコールでは効かない芽胞菌・ウイルスなどに除菌効果があります。



調理器具の除菌に！

使用方法

洗浄後の包丁・まな板などを 2～5 分浸け置きします。

効果

従来の除菌剤よりも短時間の浸け置きで除菌消臭まで行えます。



靴・衣類の消臭に！

使用方法

匂いの気になるものに対して吹きかけ乾かします。

効果

色落ちもなく、頑固な匂いも確実な消臭が可能です。



感染症予防全般に！

使用方法

従来、除菌剤を使用しているあらゆる箇所に応用が可能です。

効果

低濃度で匂いも少なく非常に安価で強力な除菌が可能です。



トイレ掃除に！

使用方法

トイレ掃除の後に便座や水洗コックなどに吹きかけます。

効果

確実な除菌・消臭が可能です。いやな薬剤臭もありません。



S・活性水も販売しております！



濃度 : 60ppm
(pH : 5.0～5.5)



⚠ 諸注意

- ・紫外線の影響を受けて効力が失活しますので、日光の当たる場所での保管は避けてください。
- ・有機物に触れると効力は失活しますので、一度使用した活性水は再使用に適しません。かけ流すようにご利用ください。
- ・加温すると除菌効果は増しますが、失活が早まりますので常温でのご使用をお願いします。
- ・S・活性水は医薬品ではありません。ご使用に際しては、特性を十分理解した上で応用範囲を決めてください。
- ・使用期限はご購入後約 6 ヶ月となります。ご購入後はなるべく早めに使い切るようにして下さい。

除菌液を入れて室内の除菌・消臭に

噴霧量

最小 **7cc** / 分

最大 **40cc** / 分

ノズルダイヤルで
簡単調整

移動式小型噴霧装置
SFC-1 型

仕様

電源：250W／100V
寸法：巾480×奥470×高1030mm
重量：15kg
薬液2Lボトル用ボックス付き

15μの
濡れないミスト
を噴射

スイッチ ON で
即噴霧

液
ボ
ト
ル
タ
ン
ク

自由に移動が出来て
どこでも噴霧

小型コンプレッサー内蔵

噴霧ノズル Assy

○除菌以外にも活用しよう!

除菌液の
代わりに
お水を入
れると

夏場は 冷却ミストで熱中症対策に!

冬場は 噴霧して加湿の役割に!

室内まるごと
除菌・消臭



テーブルの下・
手の届かない場所の
除菌・消臭に

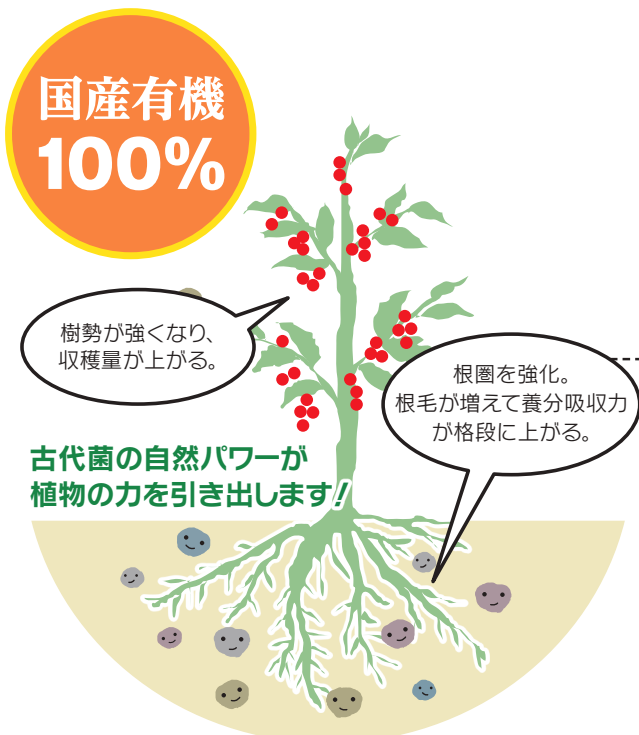


農業資材

植物活性剤
食品乾燥・室内暖房ヒーター

お客様のご使用に合わせた特注仕様も承ります

植物の発育促進・食味改善に！
ネコブセンチュウ・糸状菌対策に！



※水生バイオαは、植物由来有機質により培養されている菌群で構成される植物活性剤です。
肥料成分及び殺菌成分は含まれておりません。



植物活性剤
水生バイオα

用途に応じて、100～5000倍に希釈して使用します。
使用方法の詳細は、こちらのURLから御確認ください。

<http://www.miyazawashoten.jp/>

「水生バイオα」とは！

国内産出の有用菌(光合成細菌・窒素固定細菌など)が含まれた古代菌群を元菌として、有機資材を用いて培養、精製した液体に、国産有機フルボ酸を添加した植物活性剤です。
土壌灌水することで、植物の持つ免疫力を向上させ、発根の促進、樹勢の強化と長期維持の効果があります。
また、水生バイオα内の菌体が出す抗生物質の働きにより『ネコブセンチュウによる連作障害』や『土壌由来の糸状菌による病気』を抑制する効果が検証実験により確認されています。

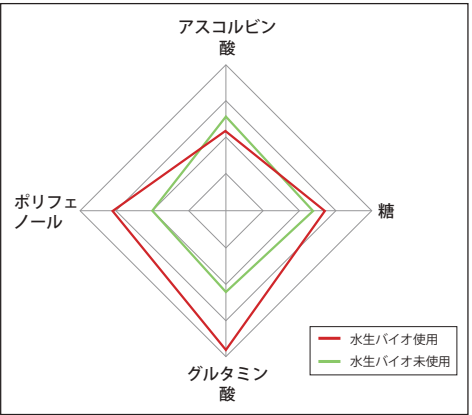
① 発根と樹勢の向上

菌体が根圏に作用して、発根を促進するとともに地上部の樹勢を活性化させる。



② 食味と収量の向上

「水生バイオα」を使用して栽培した作物は、旨味成分や抗酸化物質の濃度が高くなる傾向がある。

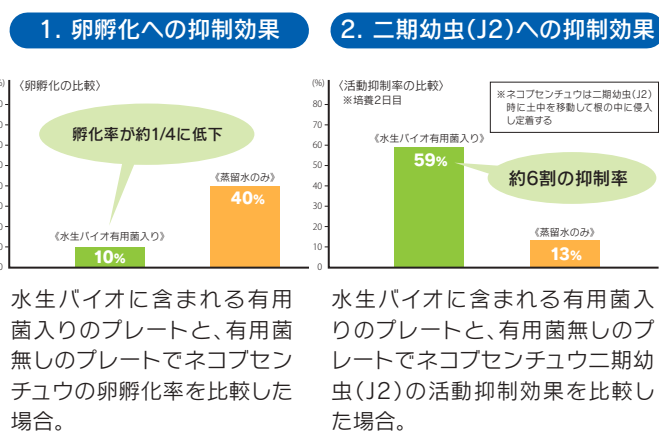


【食味の向上】
収穫されたトマトを成分分析した結果、水生バイオα液を灌水した樹から収穫されたトマトは、
ポリフェノールが25%、グルタミン酸が33%の向上。
【収量の向上】
水生バイオα液を灌水した区画から採れたトマトの重量は、水生バイオα液無し区画と比較して**15%の増収。**

③ 線虫害に対する抑制効果

線虫が多く発生する環境下の土壌に「水生バイオα」を使用することで、土中の線虫増殖を抑制する効果がある。

水生バイオ(液体)より希釈平板法により主要な数種類の細菌株を分離し、これをそれぞれ純化して懸濁液を作り、隔離プレート上でネコブセンチュウの卵と二期幼虫(J2)に与えてその抑制効果を確認した。

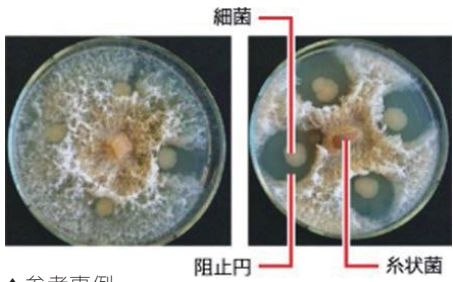


東京農工大学大学院 豊田剛己教授調べ

④ 病原菌に対する抑制効果

糸状菌が原因として発生する植物への病害を「水生バイオα」を使用することで、抑制する効果がある。

写真のように、シャーレの中心に病原菌を接種し、その周囲に、水生バイオα希釈液を滴下し、数日間培養後、阻止円の有無、大きさを測定したて、水生バイオα希釈液の病原菌に対する抑制効果を確認した。



▲参考事例

【供試病原菌】	
萎黄病菌	Fusarium oxysporum f. sp. fragariae MAFF305557 (イチゴ萎黄病等の原因菌)
炭疽病菌	Colletotrichum acutatum MAFF744062 (イチゴ炭疽病等の病原菌)
疫病菌	Phytophthora nicotianae MAFF237653 (イチゴ疫病等の病原菌)
ホモブシ菌	Phomopsis sclerotoides MAFF243275 (キュウリ・スイカの萎ちょう症状の原因菌)

加温システム

年間光熱費 従来比約85%削減	設置場所の均一な 加温が可能
サーモスタットで 培地の温度を調整	寒い季節も効率よく 培地温度を保つ
設置が簡単	家庭用100V仕様



培地加温ヒーター
ばいちおん

寸法：幅110mm×長さ10mの帯状
(特注品にも対応いたします。)
外装：特殊合金を特殊フィルムでコーティング加工(防水タイプ)
電源：単相100V仕様(10mタイプで1時間使用=0.15kwh)
調温：サーモスタットにより設定自由(15～45℃)

年間光熱費 従来比約80%削減	電気加熱なので 湿気とCO ₂ を出さない
空気を汚さない	水分除去率が高く 乾燥効率を大幅に改善
サーモスタットで カンタン温度調整	メンテナンス不要

室内暖房ヒーター
くいきおん 8000TW / 8000T / 8000F 型

寸法：W530mm×D610mm×H1210mm
(8000F型：W530mm×D610mm×H1615mm)
外装：オールステンレス
発熱基部：特殊合金
電源：三相200V仕様(1時間使用=8kwh)
調温：サーモスタットにより調整

くいきおん 5500T 型

寸法：W530mm×D610mm×H1210mm
外装：オールステンレス
発熱基部：特殊合金
電源：三相200V仕様(1時間使用=5.5kwh)
調温：サーモスタットにより調整





★ 詳しいお問い合わせ・資料請求は下記へ ★

東 京／〒176-0023 東京都練馬区中村北1-8-13
TEL 03-3970-0943

メール : info@kk-sanshin.com
ホームページ : <http://www.kk-sanshin.com/>



← サンシンホームページ



← サンシン YouTube

※記載内容は製品の品質・性能向上の為予告無く変更することがありますのでご了承ください。