

MOTOMURA
AROMA

アロマだけじゃない、
「蒸留」から広がる！
新しいビジネスの可能性

REALISTIC INNOVATION
motomura

ステンレス工業製品エンジニアリング

Copyright©Motomura Manufacture Co.,Ltd.All Rights Reserved. 2024Ver.1



①アロマ減圧水蒸気蒸留装置について

- ・ 蒸留装置の紹介 1 《開発》
- ・ 蒸留装置の紹介 2 《特長》
- ・ 蒸留装置の紹介 3 《蒸留の仕組み》
- ・ 選ばれる理由
- ・ 導入実績

②拡がる活用と可能性

- ・ 活用の傾向と変化
- ・ 新しい可能性
- ・ 活用事例 1 クラフトジン
- ・ 活用事例 2 化粧品
- ・ 活用事例 3 アロマオイル（サステナビリティ）

③本村製作所の紹介

④インフォメーション





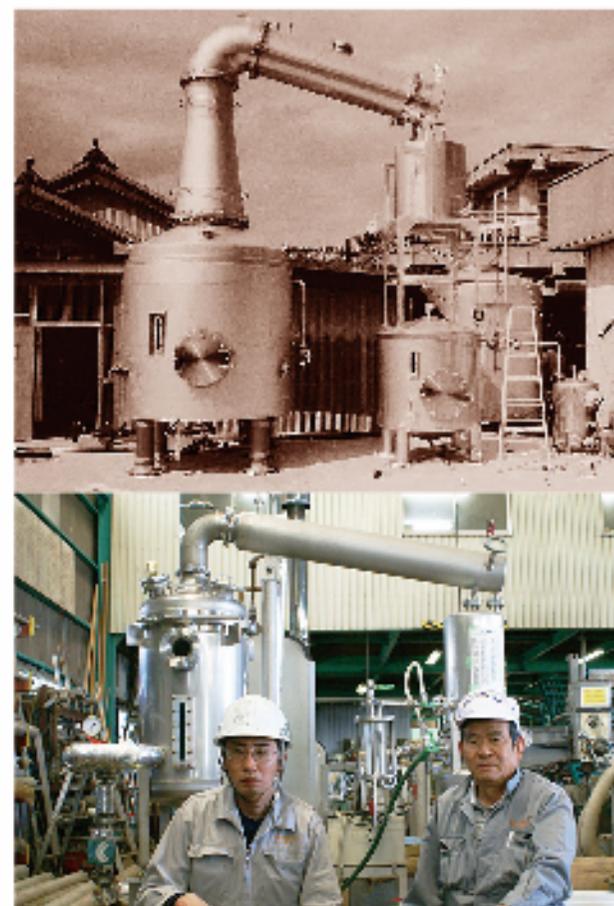
①アロマ減圧水蒸気蒸留装置について

蒸留装置の紹介 1 《開発》

主に酒造用のステンレス製貯蔵タンクの製造を手がけてきた本村製作所は、そのノウハウや技術を応用して、1983年に焼酎製造用の蒸留装置（常圧蒸留／減圧蒸留）を開発。

減圧蒸留技術は、蒸留装置内の温度が 40°C ～ 50°C の低温でも香りを損なわず、コゲ臭も大幅に低減しマイルドな焼酎の製造を可能にした。この低温での蒸留技術を応用して、2010年に『アロマ減圧水蒸気蒸留装置』を開発。

この背景には農業の6次産業化の推進といった動きがあり、当初は主にアロマを使った商品開発を行う事業者が導入したが、徐々に様々な目的で導入する事業者が増えた。



蒸留装置の紹介 2 《特長》

■本来の香りを抽出

減圧蒸留ならではの低温蒸留が可能で、40℃～50℃という低い沸点で蒸留。
高温蒸留で起こるコゲ臭や香り成分の劣化が大幅に低減され、濃厚で繊細な香りを抽出。

■高い採油率

完全密閉構造なので成分を逃がさない。それまでの水蒸気蒸留の採油率が0.03%なのに対して1%～3, 4%程度の採油率が可能。

■原料に合わせて蒸留

6つの蒸留方法が選択可能、原料の特性に合わせた蒸留ができる。

■錆びにくく洗浄が簡単

ステンレス製なので錆びにくく、キズや汚れもつきにくい。洗浄は生蒸気は吹込むので水洗いや分解は不要。

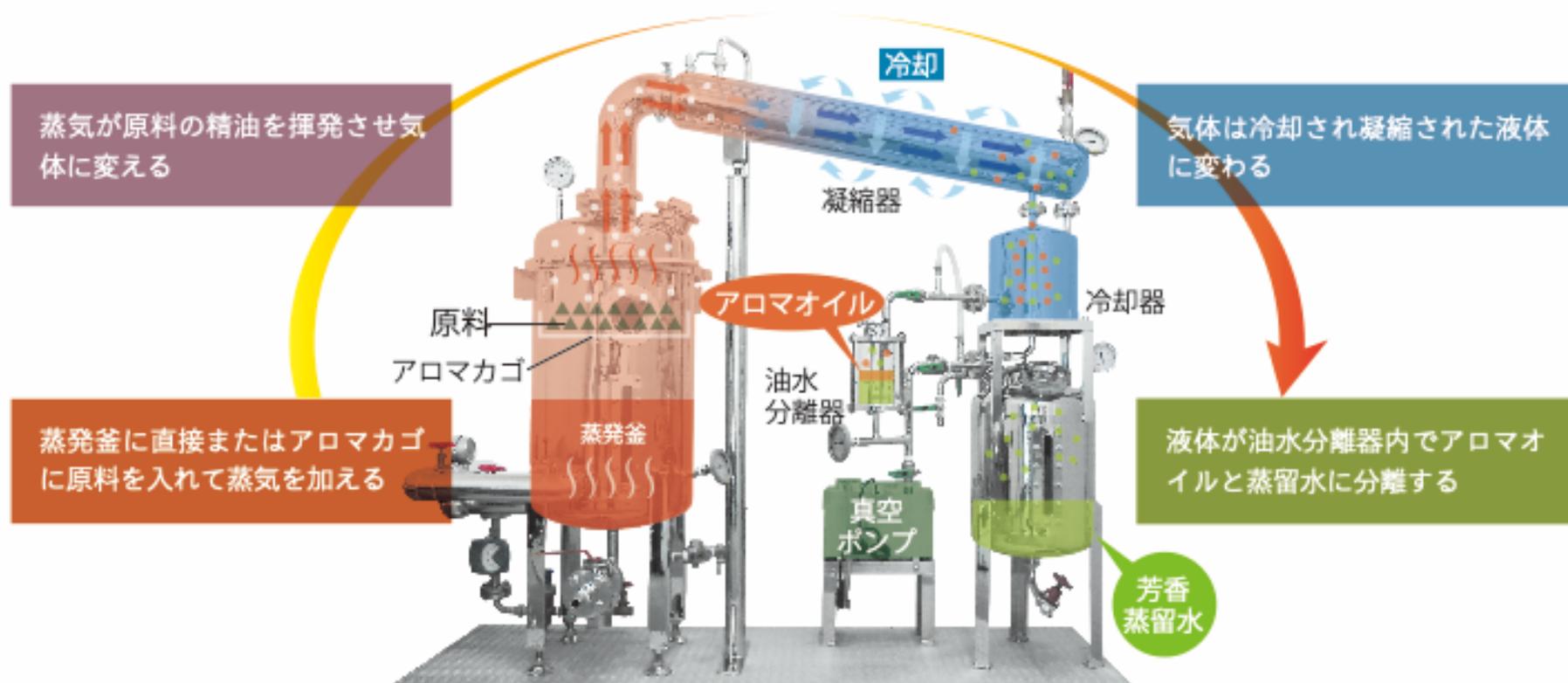
■カスタマイズができる

作業環境や目的に応じて、カゴのサイズや給水口ノズルの追加など仕様の変更が可能。



蒸留装置の紹介 3 《蒸留の仕組み》

水蒸気蒸留とは液体（原料）を水蒸気で加熱して、成分の沸点差を利用して得られた蒸気（気体）を冷やすことで再び液体にして成分の分離、純化を行うこと



選ばれる理由（導入企業様の声から）

採油率が高い

原料に合った抽出が可能でいろいろ試せる
操作が簡単なので誰でもできる

ステンレスの輝きがきれいで
見た目が良い

蒸留工程にかかる時間が短い

同じ原料でも、蒸留方法（常圧／減圧）により
香りの違いを引き出せる

洗浄後はほとんど臭い残りが無い

洗浄がラク

故障がなく誤動作もないから安心

導入実績 (2024年7月現在)

導入台数



導入企業



補助金利用率



導入企業の業種

食品 飲料 化粧品 香料 酒造 製材 研究所 その他



② 広がる活用と可能性

装置の活用の変化

装置の発売当初は、アロマオイルの製品化、アロマ蒸留水を利用した製品化、化粧品の開発が中心だった。

しかし徐々に活用範囲が広がり、最近では研究開発、クラフトジンやリキュール類の開発など予想していない活用が目立ってきた。

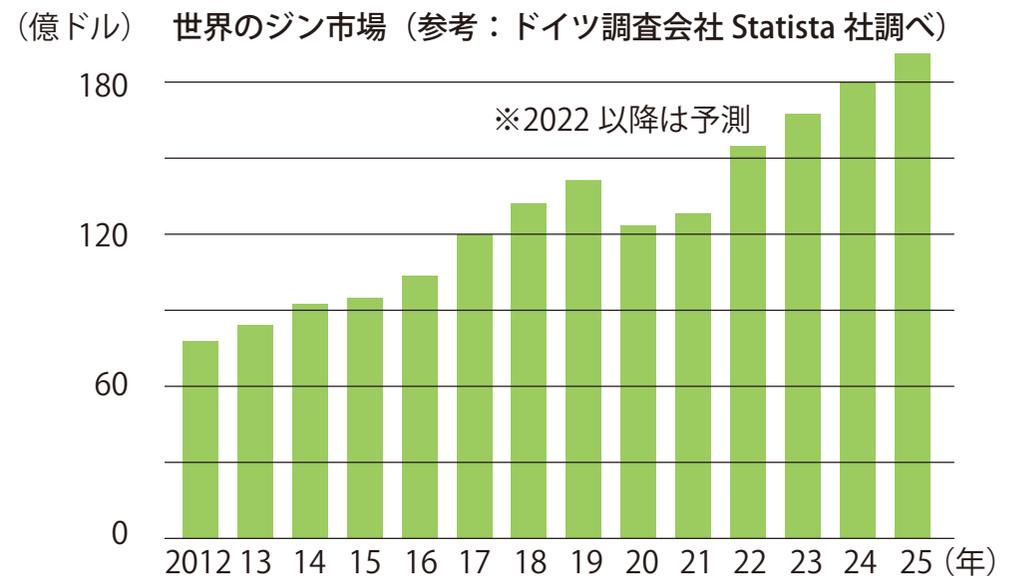
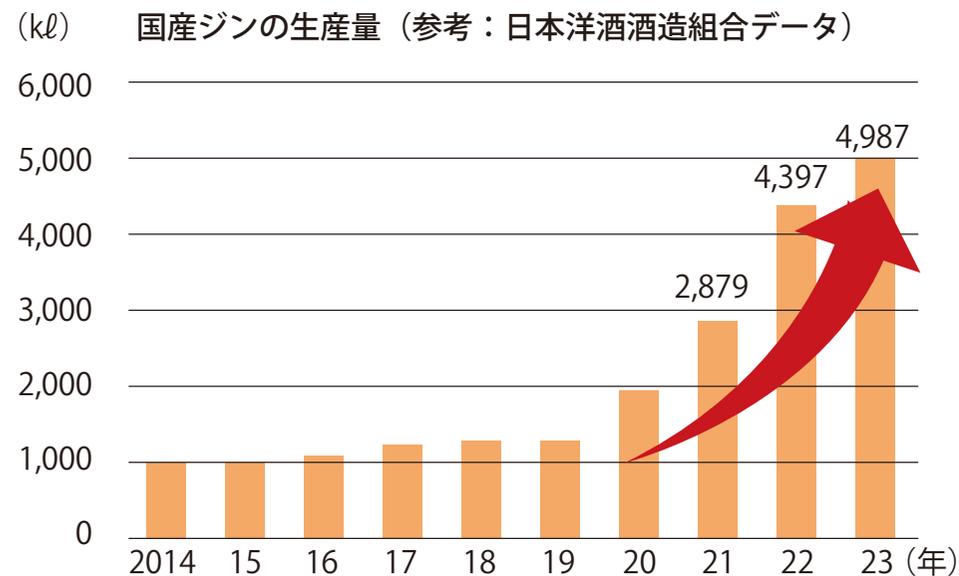
またアロマ関連商品も B to C だけでなく、収益力が大きい B to B ビジネスに重点を置く企業も増えてきた。



参考データ クラフトジン市場の活性

2008 年、イギリスでクラフトジンが爆発的なヒット、「ジン」ブームに。さらに周辺国とアメリカと波及。

日本では 2017 年ごろに大手酒造企業が参入しはじめ徐々に市場が広がる。2022 年には国内市場が急拡大し、約 200 億円市場となった。(サントリー社は 2030 年には 450 億円と見込む)



新しい可能性へ

アロマの抽出専用装置というカテゴリーを超えて、
蒸留を活用した新しい製品、新しいサービス、
新しい事業をサポートするツールとしてお客様に
貢献できる可能性を秘めている

■水蒸気蒸留を活用した製品開発

- ▶クラフトジン、クラフト焼酎など酒類

■アロマ（オイル、蒸留水）の2次加工による製品開発

- ▶化粧品、食品の原料など

■地域社会の課題をソーシャルビジネス化で解決

- ▶農作物やその廃棄残さの活用、障がい者雇用など
SDGs にもつながる事業活動



活用事例

【開発商品】クラフトジン

【導入企業】前田薬品工業株式会社 様

「分ける、分かる、分かちあう。」をコンセプトに、製薬思想の実験的な取り組みで
香りを探求・可視化し、クラフトジン、
アロマオイルの開発・製造を行うプロジェクト『新蒸留研究所』から生まれた製品。



「No.1 ジンの香りの原点に関する研究」と名付けられたクラフトジン。
2023年12月19日、飲食店向けに販売を開始。

■開発ポイント

ニュートラルスピリッツとボタニカルを蒸留し、蒸留酒を製造。使用するボタニカルに応じて、蒸留条件（常圧／減圧／浸漬法／バスケット法）を変更し、最適なフレーバー抽出を行った。

■特長

「No.1 ジンの香りの原点に関する研究」は、蒸留技術と科学的アプローチによって生み出された、香り豊かなクラフトジン。発売以来、そのこだわりと品質の高さが評価され、多くの注目を集めている。

■市場、お取引先の反応

2023年12月発売以来、九州から東北まで幅広く飲食店や酒販店の取引先を獲得している。最近では、蒸留所、飲食店、酒販店の方から蒸留設備の見学依頼が徐々に増加している。



▶新蒸留研究所 公式サイト <https://shin-distillation-laboratory.com/>

▶前田薬品工業株式会社 公式コーポレートサイト <https://www.maeda-ph.co.jp/>

活用事例

【開発商品】アロマ・化粧品ブランド「Taroma」

【導入企業】前田薬品工業株式会社 様

治療薬の研究と製造で培った英知と技術を「健康」にも生かし、純度と確度の高いアロマを開発。
豊かな富山の大地に育った素材から、花や葉や茎や根を収穫し、
丁寧にエッセンシャルオイルに仕上げた、健康のために生まれてきたアロマブランド Taroma。



Taroma には、ラベンダーやヒノキ、ユズなどから抽出したアロマオイル、アロマウォーターを配合したスキンケア商品などが取り揃えられている。

■開発ポイント

薬都富山の皮膚薬専門の製薬会社が母体となり開発。高度な皮膚科学の知見と、抽出、工場でのパッケージまで一貫製造。皮膚薬製薬会社で50年以上培ったGMPの製薬思想に基づいたエッセンシャルオイル抽出とスキンケア化粧品の製造と販売後保証体制を確立。

ラベンダー、日本薄荷（ハッカ）、柚子、ヒノキ、よもぎ等のボタニカルを使用し、繊細な香りを抽出。蒸留から得られた蒸留水や精油を Taroma ブランドの原料として使用。

■コンセプト

Taroma® が目指すのは、アロマブランドを通じた、健やかな美。地元の農林業者との連携や支援だけでなく、自社ハーブ園も運営している。原風景と原体験を通じて、人と地域の未来を考えて、美しさと健康づくりのために、独自の研究と挑戦を続けている。



▶ Taroma 公式サイト <https://www.taroma.jp/>

▶ 前田薬品工業株式会社 公式コーポレートサイト <https://www.maeda-ph.co.jp/>

活用事例

【開発商品】化粧品ブランド「ミルポッシュェオーガニクス」

【導入企業】株式会社メリックス 様

ミルポッシュェオーガニクスは、沖縄・宮古島で育った植物の恵みから生まれた純国産オーガニックコスメブランド。
ママ・赤ちゃん・妊婦さんと、まわりのすべての人が健やかでしあわせに暮らせるよう、
人にも環境にも優しいスキンケア化粧品を製造している。



ボディケアクリーム

オールインワンジェルクリーム

ベビーミルク

製品はすべて沖縄、宮古島の植物原料を使用。主成分の月桃やアロエ、ツバキなど、
ママとベビーのスキンケアに最適な植物を厳選して配合。

■開発ポイント

化粧品の主原料である月桃の葉は、沖縄本島の有機 JAS 認定農園の原料を使用。刈り取ってすぐの新鮮な葉を水蒸気蒸留して、蒸留水（ハーブウォーター）を作り、ほぼ全ての製品に配合している。

■こだわり

通常の化粧品は「水（精製水）」を主原料としていることが多いが、ミルポッシュオーガニクスでは、蒸留水を最上位で配合している。

■市場やお取引先の反応

顧客には植物原料や製品づくりへのこだわりをご理解いただいております。その妥協しない製品づくりに対して高く評価されている。

現在ママ&ベビー向け商品の専門店である「赤ちゃん本舗」や「ベビーザラス（一部店舗）」にて取扱いが拡大中。

- ▶ミルポッシュオーガニクス 公式サイト <https://milpoche-organics.jp/>
- ▶株式会社メリックス 公式コーポレートサイト <https://www.melix.co.jp>



世界クラスの信頼性
沖縄県下初・化粧品 GMP [ISO22716]
認証取得の製造環境

活用事例

【開発商品】 エッセンシャルオイル

【導入企業】 株式会社伊藤農園 様

みかんの名産地和歌山県有田産の柑橘を使ったエッセンシャルオイル。

原料はジュースなどで使う果汁を絞った後に残る皮。オイルは天然 100%で柑橘本来の香りを楽しめる。それまで廃棄されていた皮を使うことで柑橘を余すことなく使い廃棄物削減にも貢献。持続可能な社会をめざす。



エッセンシャルオイル は、みかん、三宝かん、いよかんの 3 種類を販売中！

■開発ポイント

搾汁後に残るきれいなままの皮を捨てずに有効に活用することで、廃棄ゼロを目指し、サステナビリティを実現するという思いから事業化。

自社や協力農家で栽培された 15 種類の柑橘類を減圧蒸留でオイルを抽出。その中から温州みかん、伊予柑、三宝柑を商品化、現在ゆずを商品化し通信販売を開始。

■こだわり

自社で栽培した柑橘の果皮を減圧水蒸気蒸留でオイルと蒸留水を抽出。低温で抽出できるため、果皮の劣化を最小限に抑えつつ、高品質で豊かな香りを生み出している。压榨法よりも繊細で多様な成分を含んだオイルとなっている。

■実績、反応など

果実の残さを使用しているので農家の廃棄物軽減に貢献。
2023 年秋の販売開始以来、300 本以上が売れた。(2024 年 7 月時点)

- ▶エッセンシャルオイル特設サイト <https://www.ito-noen.com/essential-oil/>
- ▶伊藤農園 公式コーポレートサイト <https://ito-noen.co.jp/>



本村製作所について

創業は 1922 年。銅、真鍮製醸造器具の製造販売を開始、その後酒類貯蔵タンク製作も開始した。
1960 年の（株）本村製作所を設立後も、酒造用大型ステンレスタンク製造や各種醸造用プラントを製造販売。

密閉性や品温管理、洗浄面において優れた貯蔵性能と高い堅牢性や耐震性が高く評価され“ステンレスタンクの本村”とポジションを確立した。大手酒造、飲料メーカーを顧客としている他、JAXA の宇宙飛行士の訓練設備にも採用された。2022 年には創業 100 周年を迎えた。

2010 年、アロマ減圧水蒸気蒸留装置を開発。装置の販売をスタートした。

おかげさまで創業 100 周年
100th
SINCE 1922

宇宙ストレス
地上で実験

密室で2週間 心身の異変

JAXA 株式会社
8人募集に4400人

インフォメーション

■公式サイト／企業サイト

MOTOMURA
AROMA

MOTOMURA AROMA 公式サイト
<https://motomura-aroma.com>



REALISTIC INNOVATION
motomura
ステンレス工業製品エンジニアリング

株式会社本村製作所 コーポレートサイト
<https://www.motomura-mfg.co.jp>



■装置に関するお問合せ

MOTOMURA AROMA 公式サイト
のフォームよりお問合せ下さい。
<https://motomura-aroma.com/contact/>



■抽出データ

抽出データは弊社公式サイトより
ダウンロードいただけます。



■蒸留試験のご依頼について

アロマ蒸留試験をご希望の方は、下記の専用ページからお申し込みください。お申込みの際は、費用や注意点等をよくご確認ください。

▶お申込み専用ページ（未来アロマ公式サイト内）
※未来アロマは本村製作所のパートナー企業
（株式会社ハート未来）が運営する Web サイトです。
<https://mirai-aroma.net/distillationtest>



お問合せ：ms-info@motomura-mfg.co.jp 担当：本村嘉邦