

良質でナイープなアロマを抽出。



繊細かつ高度な技術力により、最高のパフォーマンスを実現!!

最高品質のアロマ抽出

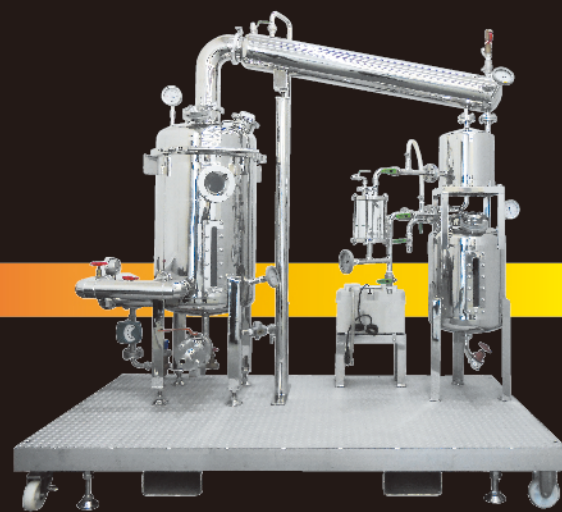
様々な原料に対応

高い採油率

アロマ減圧水蒸気蒸留装置

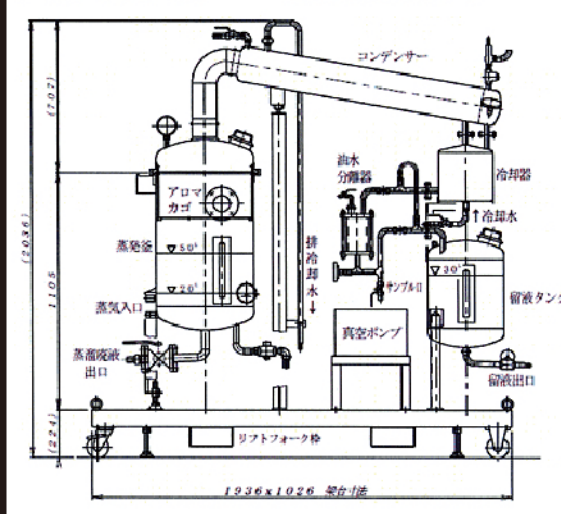
最速の蒸留時間

安全性と使いやすさ



未来アロマ
MADE IN JAPAN

■装置概要（例：30L 蒸気加熱式装置）



■装置のラインナップ

形式	30L 型
アロマ抽出水量	30L / 回
アロマカゴ内容量	26L
水蒸気蒸留温度	40~100℃
1 バッチ操作時間	3h / バッチ
蒸気（蒸気加熱式の場合）	12Kg / h (圧力 0.2MPa)
電気（電気ヒータ式の場合）	三相 200V 8KW
電力	単相 100V 200W
冷却水（20℃）	1,200L / h
装置寸法	1,936×1,026×2,036H
装置重量	300Kg
運転重量	380Kg
蒸留釜 張水量	50L
凝縮器	シェルチューブ式熱交換器 SUS304 製
冷却器	冷却シェルチューブ付 SUS304 製
留液タンク 操作容量	30L
架台	1,936×1,026×2,036H SUS304 製 キャスター付
真空ポンプ	ダイヤフラム式 200W 単相 100V

販売窓口 | 株式会社 ハート未来 | <未来アロマ公式> <https://mirai-aroma.net> | <ハート未来公式> <https://mirai-aroma.net>

製造元 | 株式会社 本村製作所 | 〒831-0011 福岡県大川市下白垣 156-1

良質な香りが必要なビジネスで高価値を生む



減圧蒸留機能を搭載 × 6 通りの蒸留法を実現

アロマ減圧水蒸気蒸留装置

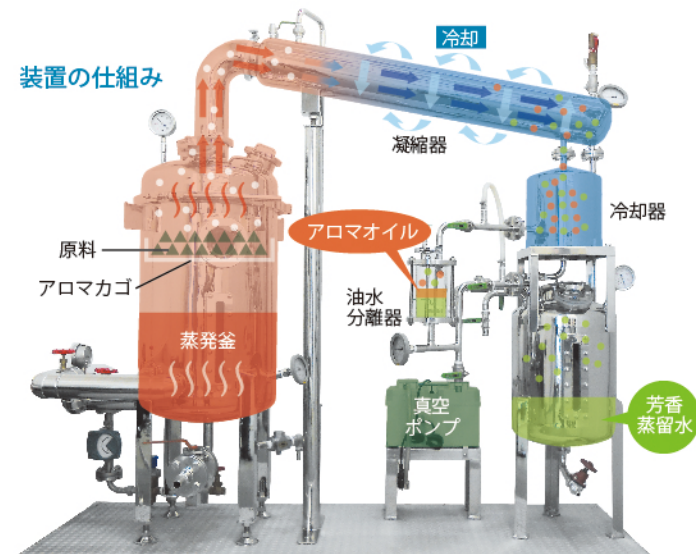
減圧蒸留と6通りの抽出方法により、柑橘、樹木、ハーブから最も適した蒸留方法が選択でき、簡単操作と安全性に配慮した、やさしい設計を実現しました。

これまで不可能であった、植物本来のデリケートな香りを極限の状態まで引き出すことが可能になり、最高品質のアロマ精油の抽出と高い採油率の実現、安全性と使いやすさを実現しました。



減圧蒸留により、香りを損なわず コゲ臭のない精油の抽出を実現

アロマ精油の抽出法には様々な方法がありますが、＜水蒸気蒸留法＞は最も一般的な方法です。しかし、従来の＜常圧水蒸気蒸留装置＞は直接加熱する方式で、精油が熱の影響を受けてコゲ臭がしたり、香り成分が劣化したりするデメリットがありました。また採油率も0.3%程度と低いものでした。当社が開発した＜減圧水蒸気蒸留装置＞はそうした課題を解消するだけでなく、質の高いアロマ精油の抽出を可能にしました。間接加熱をすることでこれまでの沸点（150℃～350℃）よりも低温（40℃～90℃）での蒸留を実現。コゲ臭が少ない、香り成分の特徴がよく引き立つアロマ精油を抽出することが可能になりました。さらに採油率も1%前後から3%、4%と高いデータを実現しました。

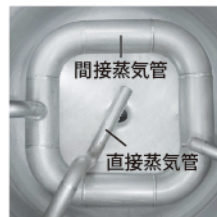


ボイラーから供給する蒸気によって、原料に含まれる精油が揮発して水蒸気になって立ち上がります。その気体を冷却することで、凝縮された気体が液体へ変わります。液体に精油と蒸留水が含まれており、油水分离器内にて、精油と蒸留水に分かれます。

先進の高機能を搭載し、極限のアロマ抽出と効率向上を実現。

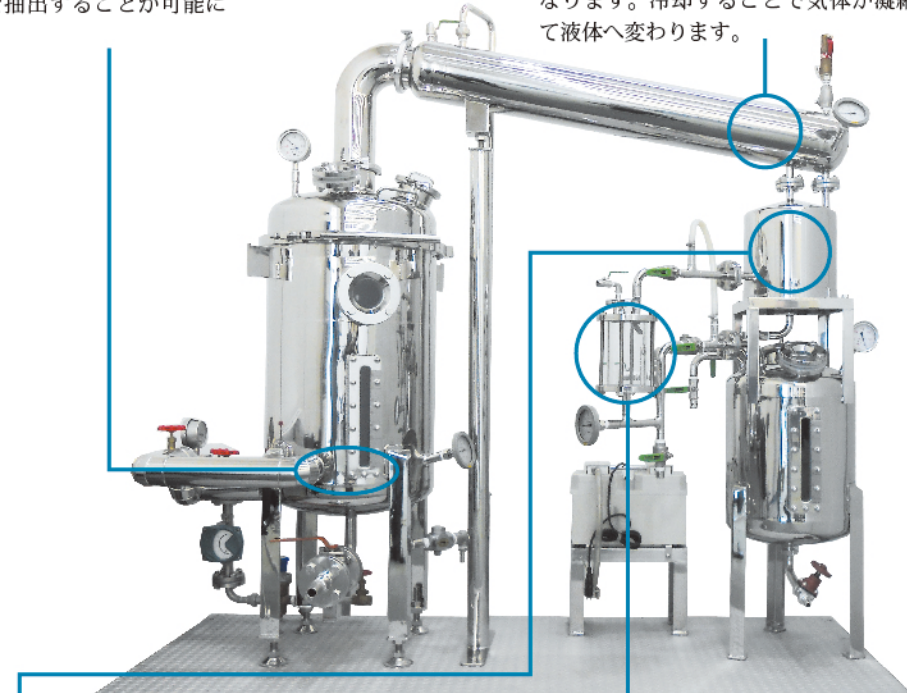
2種類の蒸気管を採用

従来の直接加熱型装置で問題視されていた、精油が熱の影響を受けてコゲ臭がしたり、香り成分が劣化したりするデメリットを解消するため、アロマ減圧水蒸気蒸留装置では、間接加熱型を採用し、「間接蒸気管」と「直接蒸気管」の2種類の蒸気管を設置しました。それにより、精油の香りを壊すことなく、上質なアロマ精油を抽出することが可能になりました。



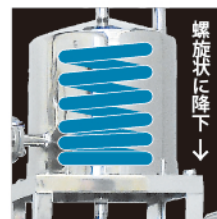
凝縮器【蜂の巣構造を採用】

凝縮器の内部はパイプが蜂の巣状の構造になっています。熱い蒸気によって揮発した水蒸気がパイプ内を通り、凝縮器内部を常時水を流水させることで、パイプを通る水蒸気を一気に冷却します。パイプを蜂の巣状の構造にすることで、水蒸気を細分化させ冷却しやすくなります。冷却することで気体が凝縮されて液体へ変わります。



冷却器【螺旋構造を採用】

冷却器内部は液体が通るパイプが、蛇管状の構造になっており、冷却器内部も凝縮器同様に常時水を流水させ、液体を螺旋状に降下させることで、液体を一気に冷却させます。



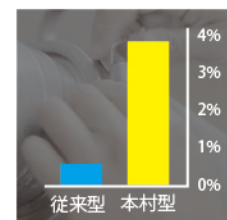
油水分離器【ガラス構造を採用】

冷却器によって冷やされた液体を、油水分離器内で精油と蒸留水に分離します。ガラス構造のため、抽出された精油の分量が一目で分かり、精油の回収も容易に行える構造となっています。



オールステンレス製、完全真空密閉構造で、 安心安全、高採油率の実現

これまで多くの蒸留装置の採油率は0.3%程度と低いものでした。しかし、当社の装置は完全密閉構造であるため、採油率も1%前後から3%、4%と高いデータを実現しました。材質は、錆びにくいステンレス製を採用しているため、キズやヨゴレが付きにくく衛生的です。そのため、洗浄しやすく手入れなどのメンテナンスも楽にできます。



蒸留所要時間、 約1時間～1時間半

従来型の蒸留装置は、1回の蒸留にかかる時間が3～4時間と大変長かったのに比べ、アロマ減圧水蒸気蒸留装置は、セッティングを完了し、蒸気を入れてから、原料によって約1時間から1時間半で蒸留を終えることができます。

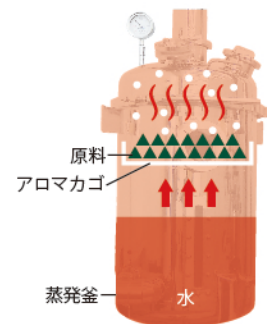
6通りの蒸留法から原料に最も合った抽出法を選べる

アロマ減圧水蒸気蒸留装置は6通りの蒸留法が可能です。そのため、様々な原料に対応することができます。原料に最も合った抽出法を選ぶことができるため、本来持っている香りを最大限に引き出すことができます。

- 1.【常圧蒸留】と
- 2.【減圧蒸留】が行えます。



蒸発釜に水を張り、専用アロマカゴに原料を投入します。間接蒸気管から熱を加え【常圧蒸留】の場合は、蒸発釜の水が、沸点100度で蒸留し、【減圧蒸留】の場合は、沸点最大40度までの設定で、設定温度で沸騰し蒸留が行えます。【減圧蒸留】は、【常圧蒸留】よりも収量は少なくなりますが、【常圧蒸留】に比べ、香り際立つアロマ精油が抽出できます。主にシソ、ラベンダーなどハーブ類、ウコンの抽出に最適です。



- 3.【常圧蒸留】と
- 4.【減圧蒸留】が行えます。

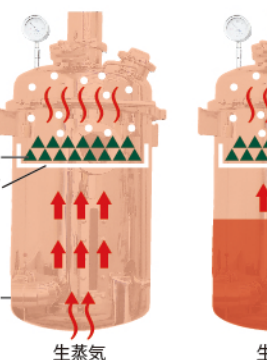


専用アロマカゴを使用する方法との違いは、煮出し蒸留の方法は、蒸発釜に張った水の中へ、直接原料を入れて煮出す方法です。主にかんきつ類や花などの抽出に最適です。



- 5.【生蒸気吹込み】蒸留と
6. 蒸発釜に水張りをして【生蒸気吹込み】蒸留が行えます。

専用アロマカゴに原料を入れて、直接蒸気管から生蒸気を吹き込み蒸留します。水張りをしない場合、原料によってはボイラー臭がつくこともありますが、原料を水の中にくぐらせることでボイラー臭を取り除きます。主に樹木のチップ、枝葉、鋸屑などに最適です。



手洗い不要、らくらく洗浄

洗浄は生蒸気を吹き込んで行います。装置内に生蒸気を約40分程度吹き込むだけで、臭いを除去し残臭が残りません。手作業での水洗いや装置の分解といった面倒な作業の必要がなく簡単な操作で行えますので、違う原料の蒸留を続けて行う際にも煩わしい手間が一切ありません。



広いスペースがなくても設置可能な コンパクト設計

装置本体(30L型)のサイズは、幅は約1.9m、奥行きは約1m、高さは約2mと広さは畳1畳分(京間サイズ:横95.5cm×縦191cm)とほぼ変わらず、コンパクトにユニット化されています。そのため設置には広いスペースは必要ありません。また、キャスターが付いているので移動も比較的行うことができます。

