

## もろみ日誌 体験キャンペーン

酒造品温管理システム「もろみ日誌クラウド」は、麴/酒母/もろみの3工程の品温を管理するシステムです。前モデル(従来版)を2017年より提供開始し約20社へ導入、昨年8月にクラウド版を提供開始し約20社へ導入いただきました。また、現在も多くの酒造様でご検討もいただいております。その検討段階で「アプリの使用感を体験して検討したい」や「センサーの自動計測を試してみたい」などのお声も多いため、期間/先着10蔵限定で「**従来版(前モデル)**」を貸出しし、体験いただけるキャンペーンをご用意いたしました。

期間： 2022年11月1日～2023年6月30日まで

募集数： 先着10蔵限定

費用： 無料

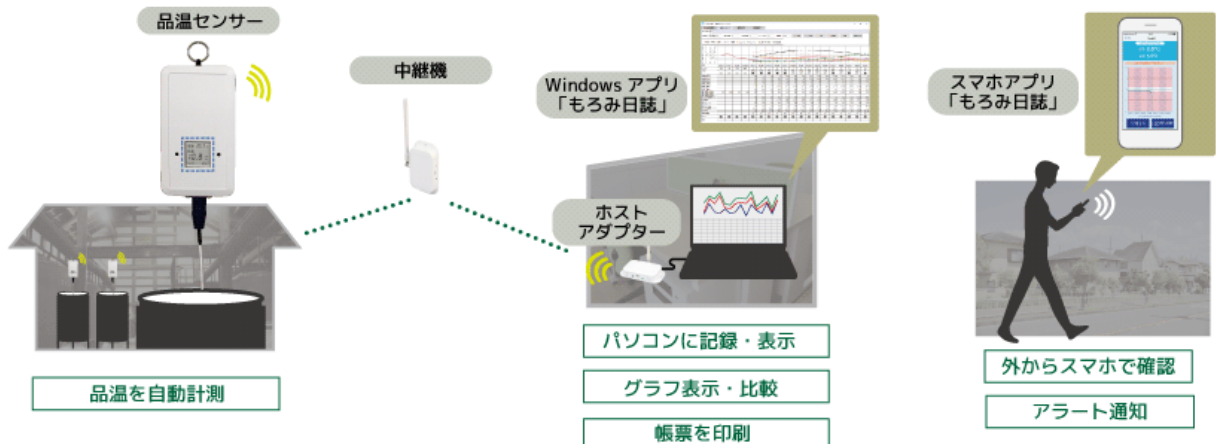
貸出機材： 従来版(前モデル)の以下機材








ご用意いただく機材： パソコン(Windows)、スマホ(Android、iOS)  
※インターネットに接続が必要です

- 従来版のご試用後に継続利用を希望される場合は、クラウド版導入をご検討いただけますと幸いです。
- ご希望の酒造メーカー様は、裏面下段のお問い合わせ先へご連絡ください。

### もろみ日誌(従来版)の構成図



● 酒造3工程 機能対応表（従来版）

もろみ日誌の機能		工程	麴	酒母	もろみ
	計測	温度を自動計測	○（10分間隔）	○（1時間間隔）	○（1時間間隔）
		手動計測	○	○	○
	監視	スマホへの品温警告通知	○	○	○
		スマホで品温確認	○	○	○
	記録	自動計測値をパソコンに自動記録	○	○	○
		2点計測	○	○（平均値も記録）	○（平均値も記録）
		手動計測値もパソコンに記録	—	○	○
		分析値を手入力	—	○	○
		CSV出力（品温・室温・湿度・手入力項目）	○	○	○
		状ぼう写真を記録	○	○	○
		これらの記録データを一括管理	○	○	○
		グラフ化	品温・室温	○	○
	湿度	○	—	—	
	分析値	—	○	○	
	BMD値の自動計算・グラフ化	—	—	○	
	AB直線の自動計算・グラフ化	—	—	○	
	BMD・AB直線の目標値を設定	—	—	○	
	比較	過去仕込を手入力し比較	—	○	○
	帳票	帳票印刷（酒税法の記帳事項に対応）	○	○	○
		製成歩合の自動計算	—	—	○
	その他ポイント		<ul style="list-style-type: none"> <li>・品温センサーは食品安全に関する証明書発行に対応（接液部分のみ）</li> <li>・米麴を使った甘酒造りの温度管理にも使用可能</li> <li>・生酛や山麴酛、速醸造りの品温管理を支援</li> </ul>		

【補足事項】

- ・従来版アプリは、クラウド版アプリと基本部分は同機能ですが、制御連携などの新機能はございません。また、今後も新機能追加は行いません。
- ・ホストアダプタをパソコンへ接続し、ホストアダプタとセンサー間で電波通信を行いますので、電波が届く範囲内へのパソコン設置が必要となります。
- ・従来版からクラウド版へのデータ移行は可能です。
- ・ハードウェア、アプリケーション共にクラウド版とは互換性はございません。
- ・貸出用のセンサーは1点計測センサー（非防水仕様）となり、湿度の高い麴室ではご使用いただけません。

【お願い】

- ・試用終了後に簡単なアンケートにお答えいただけます。ご使用いただいた感想や、改善ポイントをお答えいただく内容となります。

●お問い合わせ窓口

商品に関するお問い合わせはこちらまでご連絡ください。  
 実演デモや説明のご希望ございましたらご相談ください。  
 オンラインでのご紹介もいたしますので、是非ご検討いただければ幸いです。

<ラトックシステム株式会社>

〒550-0015 大阪府大阪市西区南堀江1-18-4 OsakaMetro南堀江ビル 8F  
 営業担当 進藤 TEL:06-7670-5062 携帯:090-1896-3112  
 メール shindoh@ratocsystems.com  
 URL http://www.ratocsystems.com