

STONE MILL × MATCHA

石臼で挽く、 本物の抹茶を。



店舗設置向け 小型モデルも製作

昔ながらの手回しの石臼を電動化。
上臼と下臼の面粉砕で、きめ細かく
香り高い抹茶を、省力かつ安定してつくります。

GRIND

面粉砕

石臼ならではの
きめ細かな仕上がり

AROMA

低発熱

熱が加わりにくく
抹茶の香りを守る

FOOTPRINT

440 mm角

小型設計で
省スペースに設置可能

STONE MILL GRINDER for Matcha

抹茶用石臼製粉機

MODEL

IU-300TE型

01 4つの特徴

FEATURES



面粉砕で、きめ細かく高品質

上臼と下臼がすり合わさる「面」で粉碎。石臼ならではの、きめが細かく品質の高い抹茶をつくることができます。



熱を抑え、香り高く

粉碎時に熱が加わりにくい構造のため、抹茶本来の豊かな香りを損なわず、香りの高い抹茶に仕上がります。



電動化で省力化・生産性向上

昔ながらの手回し石臼を電動化。人の手による負担を大きく減らし、省力化と生産性の向上を実現しました。



小型設計で、省スペース

幅490×奥行490mmのコンパクト設計。キャスター付きで、限られたスペースにも配置できます。

02 挽きたての抹茶がもつ、ちから

BENEFITS

茶葉を
まるごと
いただく。

カテキン

食事の脂肪の吸収を抑えたり、体脂肪の燃焼を助けたりする働きがあるとされています。

抗酸化

茶カテキンには、老化の一因とされる活性酸素を除去する作用があるとされています。

ビタミンC

カテキンと協働し、シミの原因となるメラニン色素を抑える働きがあるとされています。

※ 抹茶の成分について一般に言われている内容を紹介したものであり、本機による効能・効果を示すものではありません。

03 店舗にも置ける、小型モデル

FOR SHOPS

COMPACT MODEL

店頭で「挽きたて」を、魅せる。

先行モデルよりさらに小型化した、店舗に配置できる小さなサイズも開発中です。石臼がゆっくり回る姿は、お客様の目を引く店頭演出にも。設置場所やご用途に合わせてご提案いたします。

こんな場所に

茶舗・日本茶専門店

カフェ

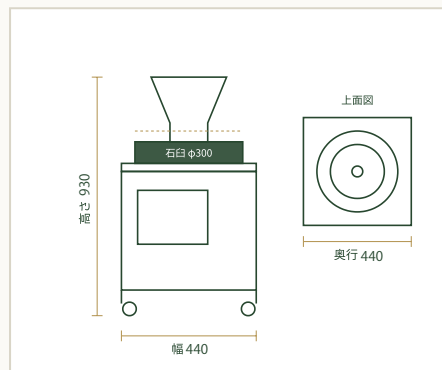
和洋菓子店

ホテル・旅館

設置場所など
お気軽にご相談ください→

04 仕様・寸法

SPECIFICATIONS



機種 IU-300TE型

石臼 径 $\phi 300\text{mm}$

石臼 厚さ 上臼 160mm / 下臼 50mm

外形寸法 W440 × D440 × H930mm

所要動力 0.4kW (200V)

質量 100kg

※ 本機は開発中のため、仕様は改良のため予告なく変更する場合がございます。

販売元・お問い合わせ

明治機械株式会社

足利事業所
〒326-0844 栃木県足利市鹿島町1115
TEL 0283-844-1115 FAX 0283-844-1116
www.meiji-kikai.co.jp support@meiji-kikai.co.jp



明治機械HP

製造元

株式会社 柳原製粉機

〒381-0024 長野県長野市大字南長池412-3
www.yanagihara-seifunki.co.jp
sales@yanagihara-seifunki.co.jp
※ ご用命は明治機械（株）までお願いいたします



柳原製粉機HP