

登録番号	第 00077 号		
登録年月日	平成23年9月27日	登録区分	第二種

名称 (型式等)	【 ビール製造設備の発展過程を知る装置 】 (1)ハンゼン式酵母純粋培養装置 (2)麦汁煮沸釜		
所在地	北海道札幌市東区		
	サッポロビール博物館		
所有者 (管理者)	サッポロビール株式会社		
製作者(社)	(1)W. E. Jensen(コペンハーゲン) (2)三宅製作所		
製作年	(1)1911年 (2)1965年頃		
選定理由	わが国のビール産業が、発展・拡大する過程を示す製造設備である。酵母純粋培養装置は、雑菌の汚染防止による香味の純粋性向上や保存性の向上など、明治中期のビールの品質向上に革新的な改善をもたらした装置として貴重である。麦汁煮沸釜は、大量生産の時代の要請に、大量の麦汁を効果的・効率的に煮沸することを目標に、形状・材質・機能が試行錯誤された中、銅製だったものが次世代のステンレス製に替わる1980年代までの間使われた設備で、銅製の仕込み容器として完全な形で保存されている唯一のものである。		
登録基準	2 - イ		

公開・非公開	公開
--------	----

写 真



(2) 麦汁煮沸釜

(1) ハンゼン式酵母純粋培養装置

その他参考となるべき事項	
--------------	--