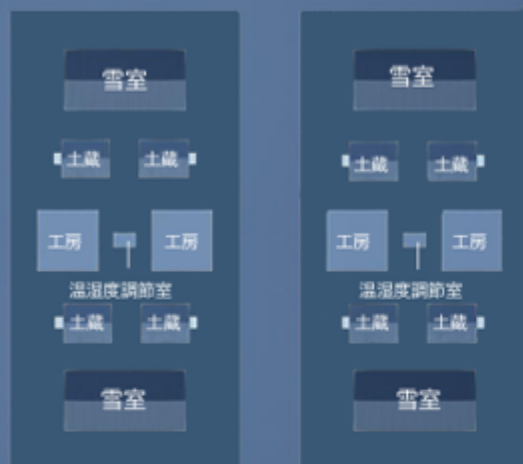


配置図



8 個のチーズ熟成庫

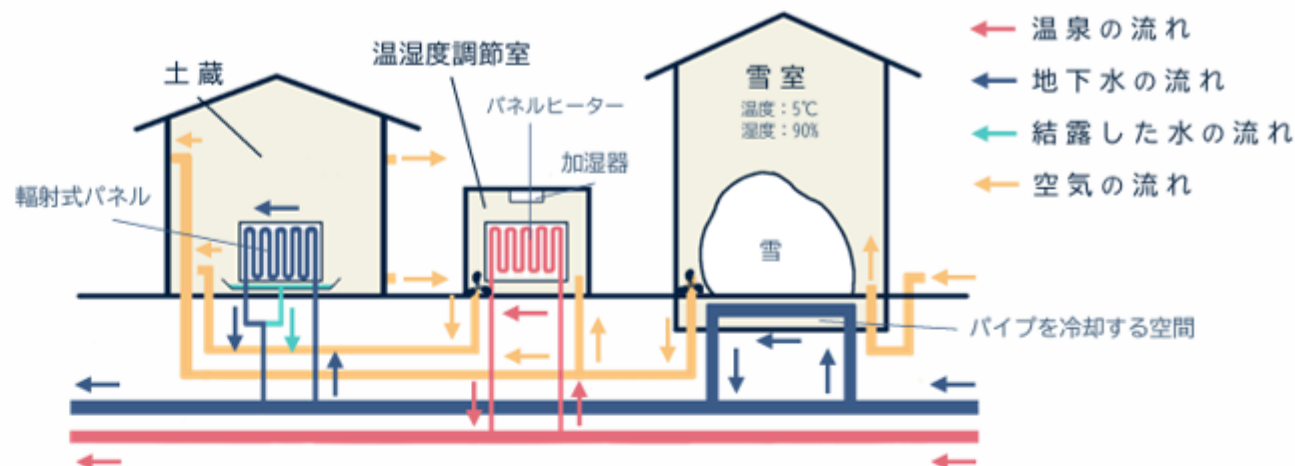
運用方法

- ① 体験教室・保存用
- ② セミハード系
- ③ 若熟ハード系
- ④ 中熟ハード系
- ⑤ 長熟ハード系
- ⑥ 特殊ハード系
- ⑦ 青カビ系
- ⑧ 白カビ系

約 **20** 種類の
熟成が可能

土蔵を複数設置することで、
異なる温湿度環境を同時に実現

土蔵のしくみ



土蔵の運用例（中熟ハード系の場合）

夏

温度: 25℃ → 10℃
湿度: 90% → 85%

温度を下げる

ファンを使用して雪室内部の3~5℃程度に保たれている空気を熟成庫上部に送ることによって自然対流が起き、熟成庫内の温度を下げる。

湿度を下げる

ポンプで地下水を汲み上げ、雪室の地下部分にある空間でパイプを冷却する。冷却された地下水を土蔵内の輻射式パネルに流すことで、土蔵の空気中の水蒸気をパネルの表面で結露させ、熟成庫内の除湿を行う。

冬

温度: -10℃ → 10℃
湿度: 70% → 85%

温度を上げる

ファンを使用し雪室から空気を温湿度調節室に送る。パネルヒーターに温泉（約60℃）を流し、雪室から送られてきた空気の温度を上げる。ファンを使用して空気を熟成庫下部に送ることによって自然対流が起き、熟成庫内の温度を上げる。

湿度を上げる

雪室から空気を取り入れることにより外気よりも湿度の高い空気を熟成庫に送ることができ、不足分の湿度は加湿器で補うことで熟成庫内の加湿を行う。