



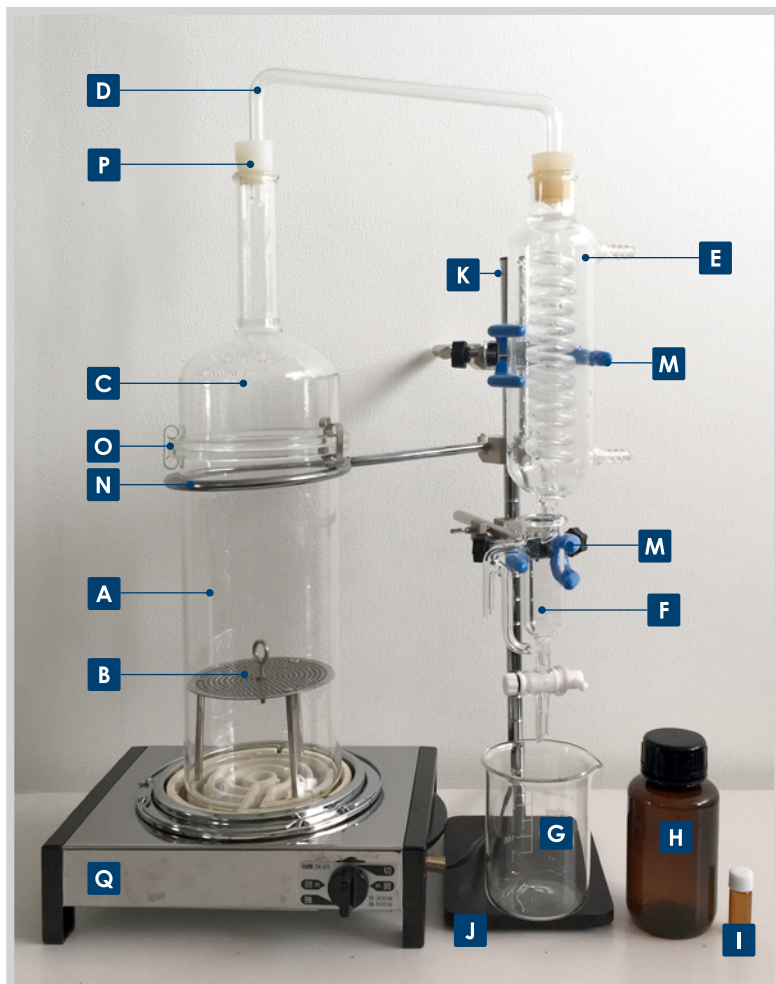
ピュアスティーラーライト [K-HJ200 OilSP]  
組立・使用マニュアル

株式会社 黄河

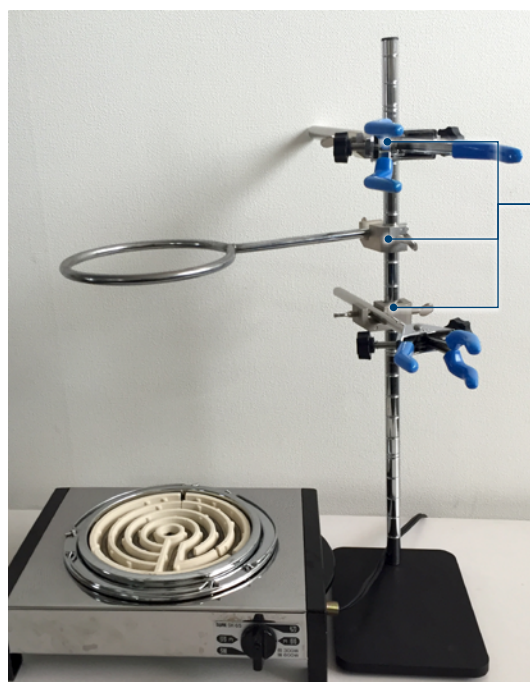
〒819-1120 福岡県糸島市神在東2丁目8-16  
TEL 092-332-1088 / FAX 092-332-1089

〈鶴の黄河〉 <http://kame-kohga.com>  
〈ハーブ蒸留器ピュアスティーラー〉 <https://purestiller.jp>

ピュアスティーラーライト [K-HJ200 OilSP] 各部品の名称



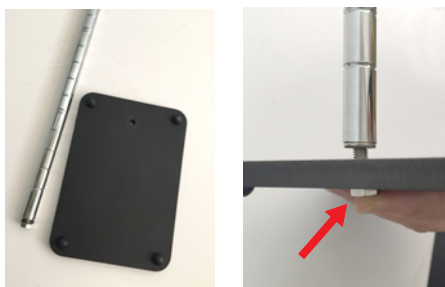
No	名称	個数
A	蒸留フラスコ(本体)	1
B	ハーブ用メッシュ	1
C	蒸留フラスコ(蓋)	1
D	連結管	1
E	冷却器	1
F	30mlオイルセパレーター	1
G	300mlビーカー	1
H	ウォーター用保存瓶	3
I	オイル用保存瓶	3
J	鉄製スタンド	1
K	支柱	1
L	ムップ(連結具)	3
M	クランプ(大・小)	2
N	蒸留フラスコ用リング	1
O	蒸留フラスコ用バネクリップ	3
P	シリコンキャップ	2
Q	電気コンロ	1



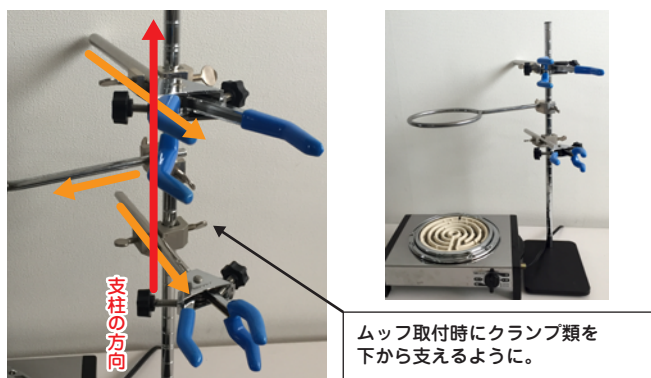
## ピュアスティーラーライト [K-HJ200 OilSP] 組立方法と分解方法

### 組立方法

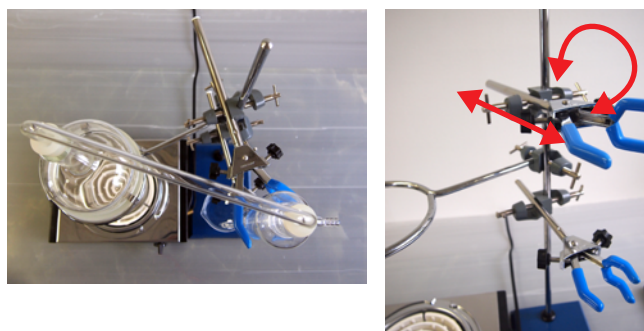
- 1 **L** 鉄製スタンドの支柱の先についているネジを取外し、台座の裏からネジを差し込み支柱を固定します。  
ゆるい場合はペンチなどを使って裏のネジを締めます。



- 2 電気コンロを鉄製スタンドの左側にピッタリと置きます。鉄製スタンドの支柱の印のついた3箇所に **L** ムッフ(連結具)を取り付け、下から **M** クランプ(小)、**N** 蒸留フラスコ用リング、**M** クランプ(大)を写真のように取り付けます。



- 3 上から見た位置関係(写真参照)にも注意しながら、クランプの方向および前後の位置を調整します。  
ムッフ(連結具)の右側でネジの高さ・方向を調整し、左側のネジでクランプの前後の位置(長さ)を調整します。



- 4 蒸留フラスコ(本体)をリングの上から入れ、**Q** 電気コンロの中央部に設置します。  
クランプおよびムッフ(連結具)の位置や締め具合を微調整し、蒸留フラスコの位置を調整します。



- 5 **A** 蒸留フラスコの中に **B** ハーブ用メッシュを入れ、**C** 蒸留フラスコ(フタ)をします。  
フタと本体に **O** 蒸留フラスコ用パネクリップ3個を均等にはめ込みます。



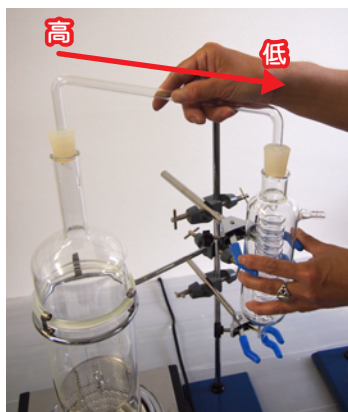
- 6 冷却器を上にあるクランプ(大)に固定します。クランプの両側のネジを緩め大きく開いてから冷却器を固定します。  
クランプおよびムッフ(連結具)の位置や締め具合で冷却器の位置を調整してください。





- 7 **D** 連結管の両側についた **P** シリコンキャップを両手で持ちながら、一方を蒸留フラスコ(フタ)に、もう一方を冷却器に挿し込みます。この時、連結管は右に傾斜がついた状態となります。

連結管のシリコンキャップへの入り具合および蒸留フラスコ(フタ)および冷却器への入り具合を調整し、高さの微調整をしてください。



- 9 各部品の位置、全体の傾き、高さのバランスを確認してからムッフ(連結具)のネジをもう一度きつく締めて完全に固定します。

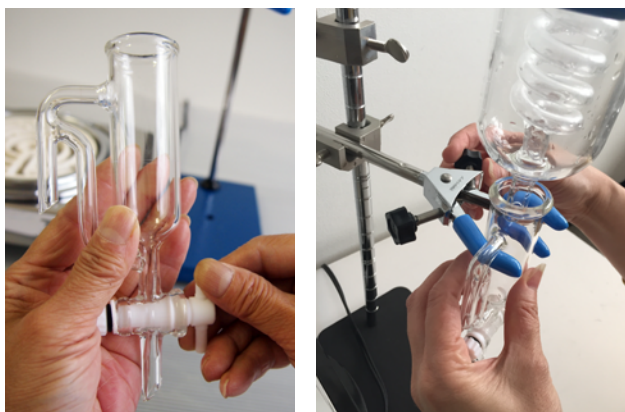
最後に、冷却器に下側がIN,上側がOUTになるように、ホースをつなぎます。



- 8 **F** オイルセパレーターのコックを動かしてスムーズに動くことを確認してください。固い場合は、上から水を注ぎ、コックを捻りながら水を少し馴染ませます。最後にオイルセパレーターのコックがしまった状態であることを確認してください。

冷却器の下のクランプ(小)にオイルセパレーターを固定します。この時、冷却器とオイルセパレーターが接触しないように注意してください。

クランプおよびムッフ(連結具)の位置や締め具合でオイルセパレーターの位置を調整してください。



## 分解

### ご注意ください

**使用後は器具類が大変熱くなっていますので、完全に冷めてから分解してください。**

1. 連結管のシリコンキャップを両手でもって、前後に少しずつ動かしながらゆっくり外します。
2. その後は組立方法と逆の手順で各パーツを外して分解してください。



## ピュアスティーラーライト [K-HJ200 OilSP] 使用方法

### 使用方法

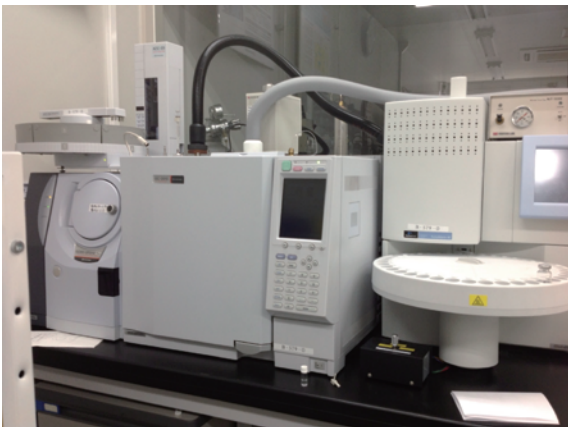
<p>1 <b>D</b> 連結管のシリコンキャップを両手で持って外します。</p>		<p>8 電気コンロの電源プラグをコンセントに挿し込み、コンロのスイッチを回して「強」の目盛りに合わせてください。</p>
<p>2 蒸留フラスコ用バネクリップ3個を外して、蒸留フラスコのフタを外します。ハーブ用メッシュの下、約8分目以上まで水を入れます。この時、水が少ないと空焚きとなり、破損の原因となりますので、ご注意ください。</p>		<p>9 しばらくすると(約15分)、蒸留フラスコ下部の水が沸騰してきます。蒸気がハーブを通り、連結管、冷却器へと到達し、冷却器で冷やされて、オイルセパレーター内にオイルとウォーターが溜まってきます。沸騰具合および蒸留水の流量を見ながら、必要場合は電気コンロの火力を調整してください。</p>
<p>3 ハーブ用メッシュの上に蒸留するハーブを入れます。ハーブを細かく切ってフラスコに入れてください。少なくとも蒸留は可能ですが最低量としては、ハーブ用メッシュの面が埋まる程度は入れてください。</p>		<p>10 蒸留中、オイルセパレーターにはオイルが上層に溜まり、下層にはウォーターが溜まり、増えてくると側管を通じてピーカーに流れていきます。</p> 
<p>4 蒸留フラスコのフタをして、蒸留フラスコ用バネクリップ3個を均等な位置に固定します。</p>		<p>11 ピーカーにある程度溜まったら、ハーブウォーターを別の容器に移し、再び空のピーカーをセットします。</p>
<p>5 連結管の両側についたシリコンキャップを両手で持ちながら一方を蒸留フラスコ(フタ)に、もう一方を冷却器に差し込みます。この時、連結管は右に傾斜がついた状態になります。</p>		<p>12 蒸留フラスコ内の水の量に注意しつつ、(11)の作業を繰り返します。蒸留水が溜出してから1時間を目安に蒸留を行ってください。ただし、蒸留フラスコ内の水の量が残り少なくなったら(下から1.5cm程度を目安に)電気コンロのスイッチを切り終了してください。残りの水が少なくなりすぎると破損の原因にもなるので注意してください。</p>
<p>6 オイルセパレーターを準備します。オイルセパレーターのコック(白)が水平に閉まっていることを確認します。蒸留初期に出てくるオイルが側管から流れていかないように、最初に水を少し入れておきます。</p>		<p>13 オイルセパレーターのハーブウォーターだけをピーカーに落とし、オイル部分(若干のウォーターと一緒に)はオイルセパレーターに残します。ピーカーのウォーターは保存瓶に移します。オイルは(若干のウォーターが混ざった状態で透明の容器等)に移し、下に溜まった少量のウォーターを注射器で抜き取ります。(注射器は100円ショップ等で入手できます)。</p> 
<p>7 冷却水を確認します。冷却器にホースをつないで水を流して各箇所へ緩み・漏れがないことを確認します。 【簡易水循環装置を使う場合はP5参照】</p>		<p>14 ハーブウォーター・ハーブオイルの保存方法 それぞれを保存瓶に入れフタをしっかりと締め冷暗所にて保存し、できるだけ早めにご使用ください。</p>

## 簡易水循環装置(ポンプ)の使い方

- 1 ポンプを水槽の特定の位置に配置し、ポンプからのホースを冷却器下部(IN)につけます。  
排水用のホースを冷却器上部(OUT)につけ、水槽内に排出するように設置します。
- 2 水槽の約2/3まで水を入れ、ポンプと電源器をつなぎ、スイッチを入れ、試しに水を循環させます。  
各箇所に緩み・漏れが無いかを確認してください。蒸留の途中で水がぬるくなったら氷をいれるか冷たい水を入れ替えるかして水槽の温度を低く保ってください。



## GC-MS(質量分析装置)による成分分析サービス



より高度な蒸留結果、成分抽出を求められるお客様へ、GC-MS(ガスクロマトグラフ質量分析)成分分析サービスを行っています。

左記の装置を利用して、有機化学の専門知識を持つ弊社スタッフが、カラム選択や分析条件の検討(試験分析含む)およびデータ解析をいたします。

※事前に検体の詳細(材料、蒸留条件、精油または芳香蒸留水)をお伺いします。  
検体によっては分析不可の場合もございます。

### 分析装置

<b>GC</b>	QP-2010 Plus (島津製作所)
<b>HS</b>	Turbomatrix HS40 (パーキンエルマー・ジャパン)
<b>PY</b>	PY2020iD (ダブルショット型パイロライザーフロンティア・ラボ)

場所:久留米リサーチ・パーク

### 《成分分析サービス料金》

価格は全て税別です。

<b>1サンプル分析料</b>	10,000円
<b>技術/解析料</b>	20,000円3サンプル毎

例	3サンプルの場合 → 50,000円
	6サンプルの場合 → 100,000円

まとまった数の場合の割引あります。ご相談下さい。



## ハーブ蒸留結果

ピュアスティーラー製品で、実際にさまざまな材料を蒸留した結果の一例です。ピュアスティーラーの蒸留性能、材料の特長等、ご参考ください。

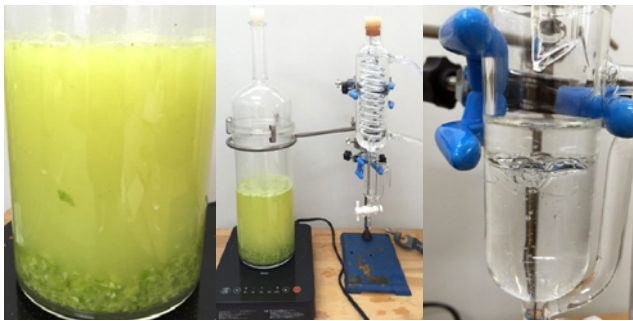
- 測定条件 室温約25℃／抽出時間：沸騰から1時間
- なお、オイルとウォーターの抽出量は、ハーブの種類、状態(フレッシュ・ドライ)、蒸留条件によって変化します。



### 🍋 レモン果皮

Purestillier Lite(IH仕様)を使用し、レモンの果皮を煮出し蒸留しました。なるべく白いところ(アルベト)が入らない様に皮を剥いて、フードプロセッサーで粉碎し、加水 1200mlと粉碎したレモンの果皮をフラスコに入れて一度かき混ぜます。割れや焦げ付きを防ぐためです。

材料と水の割合があまりドロドロ(粘性が高い)だと突沸や焦げの原因になるので注意が必要です。今回はとても良い抽出率となりました(蒸留時間60分)



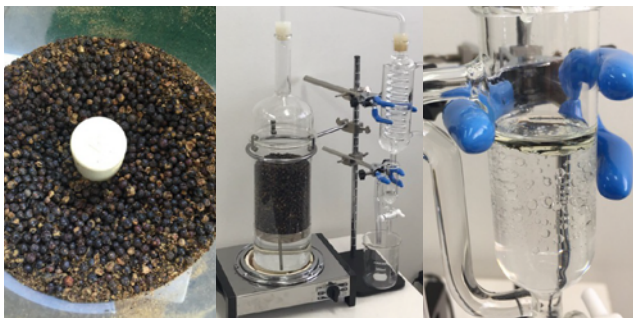
使用量	105g	オイル	5.2ml(5.0%)	ウォーター	280ml
-----	------	-----	-------------	-------	-------

### 🌿 ジュニパー

ジュニパーを蒸留しました。フードプロセッサーにかけ粉碎まではならないが実に少し傷をつける感じで香りが出やすくしています。

滴下より50分で加水が少なくなった為一旦止めました。50分でウォーターは325ml、オイルは約1ml程度は蒸留できました。オイルセパレーターにオイルを残したまま、ガラス部品が冷めるまで待って加水500mlを追加し蒸留再開。

加水500mlを追加し蒸留再開。蒸留再開から40分で終了。オイル2ml。材料の香りに近い香りが採れました。



使用量	500g	オイル	2ml(0.4%)	ウォーター	640ml
-----	------	-----	-----------	-------	-------

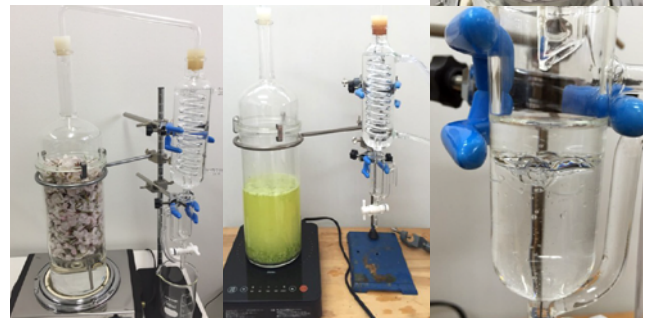
### 🌸 サクラ花

採ってきてすぐのサクラの花をPurestillier Liteでスチーム蒸留しました。

サクラはオイルは採れませんが、水に溶けやすい成分ベンズアルデヒド(杏仁の香り)がウォーターでとれます。

出始めから3分で取り分けたウォーターは杏仁のとても良い香りです。

3~30分まではまだ杏仁の香りがします。その後は煮えた香りとなりました。



使用量	155g	オイル	なし	ウォーター	260ml
-----	------	-----	----	-------	-------

### 🌿 ローズマリー(フレッシュ)

弊社で栽培しているローズマリーをPureStillier Liteで蒸留しました。加水600ml(蒸留時間60分)



使用量	130g	オイル	2ml(1.5%弱)	ウォーター	260ml
-----	------	-----	------------	-------	-------

その他、様々な材料の蒸留結果をピュアスティーラー公式サイトに随時掲載しています!

ピュアスティーラー

検索



## 取扱い上の注意

- ガラスは割れるものです。洗浄やご使用は丁寧に取り扱いください。
- ご使用中・ご使用後の本体は大変熱くなっておりますので、素手では触れないようにしてください。
- ヒビ、カケ、深い擦り傷の入ったものは思わぬ時に破損する可能性がありますので、絶対に使用しないでください。

## お手入れの方法

- 洗浄する場合は、やわらかいスポンジに中性洗剤を使用してください。
- クレンザー等の研磨剤入り洗剤は、ガラスに傷をうけ思わぬ時に破損の原因となりますので、使用しないでください。
- 力を入れて、ひねり洗いすると破損し思わぬ怪我をすることがあります。ご注意ください。
- 破損した際のお取り扱いには、怪我をしないよう十分ご注意ください。

## ガラス製部品が破損した場合

- ガラス製部品につきましては、バラ売りパーツをご用意しております。下記までお気軽にお問い合わせください。

〈ハーブ蒸留器/ピュアスティラー〉についての問合せ先

## 株式会社 黄河

〒819-1120  
福岡県糸島市神在東2丁目8-16

TEL 092-332-1088 / FAX 092-332-1089

〈メール〉 [info@purestiller.jp](mailto:info@purestiller.jp)

〈ホームページ〉 <https://purestiller.jp>