

テーブルマーク株式会社『中央工場』 香川県多度津町

[贈呈理由] 空気・水両熱源エコキュートと蓄熱システムの有効利用により、大幅な省エネを実現



テーブルマーク株式会社 中央工場 正面玄関



テーブルマーク株式会社 中央工場

程の加熱としめる工程の冷却およびボイラ補給水の加熱に、空気・水両熱源エコキュートを導入した。

さらなる省エネルギー化に向けて、運用の最適化を図る

空気・水両熱源エコキュートは、回収廃熱がない時間帯でも空気熱源運転により燃焼式ボイラに比べ効率よく温水を製造することができ、水熱源運転時には、冷却槽にてうどんを「冷やしてしめる」工程で使用される『水』を回収廃熱で冷やし、既設冷凍機の負荷を減らす効果もあるため、高い省エネルギー性が期待できる。

現在、同社では空気・水両熱源エコキュートの運用データを分析し、稼働状況の確認とともに運用の最適化に向けた取り組みを行っている。また、今後もエネルギー削減効果の高い技術導入などを積極的に推進し、資源の有効利用や環境負荷の低減を図ることとしている。



貯湯槽



空気・水両熱源エコキュート

テーブルマーク株式会社は、加工食品事業、調味料事業、ベーカリー事業を中核とする食品メーカーとして、特に冷凍麺、冷凍・常温米飯、焼成冷凍パンといったステープル(主食)を中心に、「身近なのに、あたらしい」高付加価値な商品の提供に取り組んでいる。中央工場は「うどん県」としても知られる香川県西部の多度津町にあり、今や冷凍うどんの代名詞となっているテーブルマークブランドのさぬきうどんをはじめ、炒飯、おにぎりなどを製造している。

最高水準の安全管理で、「おいしい」冷凍麺を製造

同社は「一番大切な人に食べてもらい

たい」という想いの下、地球環境に配慮した安全・安心な商品を提供することを第一に掲げ、生産ラインの省エネルギー化による温室効果ガス排出量や廃棄物の削減を推進している。また、グループのすべての冷凍加工食品工場で生産プロセスに重点を置いた品質管理を実施するなど、最高水準の安全管理に取り組んでいる。

冷凍麺は生地を麺状にカットした後、たっぷりのお湯で茹でられる。茹で上がったうどんを冷水で洗ってぬめりを取り、直ちに冷却ししめる。その後、茹で上げた直後の「一番おいしい状態」を保つために急速冷凍される。この麺の茹で工

テーブルマーク株式会社 中央工場

所在地: 香川県仲多度郡多度津町西港町8-3
蓄熱設備設計: (株)前川製作所
蓄熱設備施工: (株)前川製作所
竣工: 2014年10月(更新)

■蓄熱設備概要

生産プロセス用冷温熱供給システム
熱源機: 空気・水両熱源エコキュート 86.8kW×6台
[前川製作所]
貯湯槽: 43.75m³(温水槽)