

株式会社宮崎本店 三重県四日市市

[贈呈理由] ヒートポンプと蓄熱システムの継続有効活用により、ピーク時間帯における使用電力量の削減を実現



株式会社宮崎本店

宮崎本店は1846年の創業以来「品質本位」を社是として、清い鈴鹿川の伏流水を磨いて仕込水とし、純粋酵母と手づくりの麴でじっくり醸した清酒「宮の雪」や甲類焼酎「キンミヤ」など、お客さまに愛されるブランドをつくり続け、170年のながきにわたり支持され、発展してきた。

現在、約7,300坪の敷地に明治から大正にかけての古い酒蔵を一部利用し営んでおり、本館事務所を含む5棟は1996年に国の登録有形文化財に登録された三重県下最大の総合酒類メーカーである。

氷蓄熱システム更新による省コスト

清酒の製造工程においては蒸米の冷

却(麴づくり)、仕込水の冷却、発酵熱の冷却に大量の0℃に近い冷水を必要とする。2013年に18年を経過し、冷凍能力の低下による冷熱不足や電気料金の低減に向け、高効率の熱源機への更新を実施し、あわせて夜間騒音の問題から昼間運転となっていた冷凍機設置場所を変更し、夜間蓄熱運転に変更することでピーク時間帯の電力使用量の10%削減を図ることができた。

また、冷凍機効率向上、電気料金メニュー変更、契約電力低減などにより、ランニングコストは更新前に比べて10%の低減が図られた。

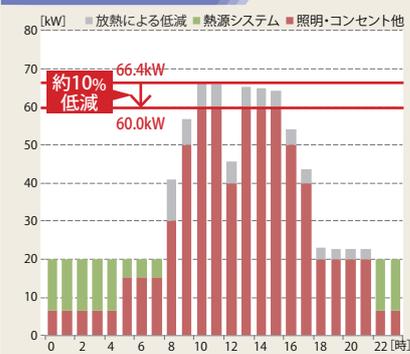


蓄熱槽



冷凍機

ピーク電力削減効果



運用の最適を目指す

清酒づくりには品種、製造量によって冷熱量が異なるため、冷凍機更新時に測定した冷熱使用量データを活用し、年間計画作成にあたっては夜間蓄熱で冷熱不足とならない酒造計画を基本に、夜間蓄熱で不足となる品種製造時は昼間の追い掛け運転を最小限とし夜間運転に移行させるなど、冷凍機の運転方法をさらに検討し、冷熱の安定供給とさらなる効率的運用に努める取り組みを継続している。



ながきにわたり愛されてきた商品

株式会社宮崎本店

所在地: 三重県四日市市南五味塚971
蓄熱設備設計: 三浦工業(株)
蓄熱設備施工: 三浦工業(株)
延床面積: 10,611㎡
竣工: 2013年(更新)

■蓄熱設備概要

生産プロセス用冷却氷蓄熱システム
熱源機: 空気熱源ヒートポンプチャラー 33.9kW×1台
[日立アプライアンス]
蓄熱槽: 12㎡(スタティック)