

株式会社 弘乳舎

熊本県熊本市



プロセス冷却

 拡
め
る

創業112年、最高乳製品を提供し、人々の健康生活に貢献



弘乳舎

株式会社弘乳舎は1898年（明治31年）の創業から今年で112年目を迎える歴史ある会社である。所在地である熊本は、阿蘇や九重連山からの豊富で美味しい伏流水（地下水）を利用し農産物や食品が多くつくられている。

経営理念として「最高乳製品を提供し、

地球上に生きるすべての人々の健康に貢献し、豊かな健康生活を創造する」を掲げ、バター、脱脂粉乳、生クリーム、ヨーグルト、アイスクリームの乳製品を製造している。また、2009年に熊本市版 HACCP 認定を受けるなど食の基本である安全な製品づくりを目指して、製造技術および品

質管理体制の強化に積極的に取り組んでいる。

今回、乳製品製造プロセス冷却用に夜間電力の有効利用、デマンド抑制、優れた操作性など、環境・省エネルギーに配慮した「高効率ターボハーベスト式氷蓄熱システム」を採用した。

氷蓄熱システムの採用により安定した冷水(0℃)の供給を実現するとともに、放熱運転による最大電力抑制効果によって光熱費の削減にも成功している。

弘乳舎

- ・所在地：熊本県熊本市高平3-43-2
- ・蓄熱設備設計：ナラサキ産業(株)
- ・蓄熱設備施工：ナラサキ産業(株)
- ・延床面積：9,900㎡ ・竣工：2009年

■蓄熱設備概要

製造プロセス冷却氷蓄熱システム
熱源機：空冷チラー 108kW × 2基(三菱電機)、蓄熱槽：50㎡