



# 食肉処理工場における業務用エコキュートの導入による省エネ

この工場では、豚・牛の畜解体、カット加工および冷蔵保管をしています。新鮮・安全・美味な食品を提供するため、徹底した衛生管理のもと、加工機器や作業場の洗浄用として大量の温水を使用しており、この温水はボイラーの蒸気により加温されていました。しかし、操業開始から30年以上経過し、維持管理費の削減およびより一層高品質な食肉の流通を目的に、冷蔵・冷凍設備や排水設備の機能強化が課題でした。

そこで、この温水用としてエネルギー効率が高い業務用エコキュートを導入し、夜間の割安な電力を利用することでランニングコストを大幅に低減することができました。

また、省エネ・運用面で社員の意識改革も図れ、大きなメリットにつながっています。

## ■改善効果（設計上試算）

### ●従来のシステムと比べて

- ・年間一次エネルギー使用量：14%  
(原油換算20kℓ) 低減
- ・年間エネルギー費用：30%  
(300万円) 低減
- ・年間CO<sub>2</sub>排出量：26%  
(113t-CO<sub>2</sub>) 低減\*

## ■設備概要

- 業務用エコキュート：  
30kW（能力）×4台×2セット（新設）
- 貯湯槽：15m<sup>3</sup>×2基（新設）

※ 電力のCO<sub>2</sub>排出係数：0.570kg-CO<sub>2</sub>/kWh  
A重油のCO<sub>2</sub>排出係数：2.71kg-CO<sub>2</sub>/ℓ  
LPGのCO<sub>2</sub>排出係数：3.00kg-CO<sub>2</sub>/kg

