これからの時代 ものづくりに電気

食品製造業

株式会社丸守さま



地下300mからくみ出した南アルプスの伏流水と 急速冷却に有効な「氷蓄熱システム」の活用により、 新鮮でおいしい手づくり豆腐を提供

株式会社丸守は、豆腐を中心に、創業以来一貫して味へのこだわりを もった製品を提供している。

なかでも、主力商品である豆腐をさらにおいしく進化させるために「氷 蓄熱システム」を導入。ホットパックした豆腐を一気に急速冷却すること により、雑菌の増殖を大幅に抑えることができるため、日持ちの良いお いしい豆腐の製造に役立てられている。

メリット

経済性

夜時間帯を利用した氷蓄熱式蓄冷方式により、コストを低減することが

また、冷却水の循環利用により、大幅な節水(従来比約3分の1)が実 現した。

品質

約0℃の安定した冷水を使用できるため、品質・安全性が向上した。



取締役 堀川 一裕氏

株式会社丸守では、地下300mよりくみ出した南アルプスの 伏流水を利用することで豆腐の風味と品質の維持・向上を図る など、味へのこだわりをもった製品を提供しいます。

手づくり豆腐をよりおいしく安全に製造するために、また、時 代の環境変化に的確に対応するために、さまざまな工夫や 取り組みを行っており、その一つが「氷蓄熱システム」の導入 です。

夜間電力を利用した氷蓄熱式蓄冷方式によるコスト低減と、冷 却水を循環利用することにより従来の約3分の1となる大幅な 節水を実現しています。電気による温度管理は安定性も増し、 安全で良質な製品づくりに大きく貢献しています。

これからもお客さまの立場に立って、良質な商品を提供してい きたいと思っています。



■設備概要

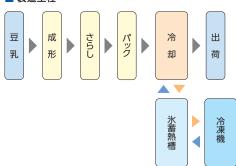
冷凍機 30kW×1基 氷蓄熱槽 20.4t 等

豆腐のホットパック後の急速冷却を行うために、氷蓄熱システムを導入した。



豆腐冷却水槽

■ 製造工程



Company Profile

企業名 株式会社丸守 静岡県浜松市 所在地 有玉两町790 電話番号 053-438-3700 http://marumori.rakurakuhp.com/

株式会社丸守は、明治30年に創業し、地元の大手スーパーや -般小売店を取引先として、豆腐・惣菜の製造・卸を行っている。