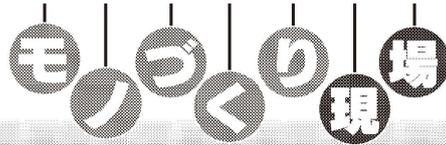


オキコ（沖縄県西原町、仲田龍男社長、098・945・5020）は、沖縄県で最大手の製パン会社。食パン、菓子パンを主力に沖縄をほたの麺類、サンドイッチ、和・洋菓子の製造なども手がける。2010年の改正省エネ法施行を機に、社内で省エネ委員会を設置。エネルギー使用量やコストの削減策を検討し、2月にヒートポンプチラーを導入した。

パンなどの製造の工程では温水、冷水とも必要になる。パン箱や器具類の洗浄には60度C、製麺

のゆで釜用には98度Cの温水を使用。どちらも重



省エネ技術最前線

5

オキコ

ヒートポンプチラーで効率化

油を燃料にボイラで蒸気を作り、水を加熱する。また、ゆでた麺やスープの冷却、サンドイッチ具材の殺菌などで使う冷水は3度C程度までチラーで冷やす。

ヒートポンプチラーの導入は、既存のチラー3台のうち1台が更新時期

を迎えていたのがきっかけ。「冷水を作ると同時に排熱を利用して温水も生産できる」（下地健一 管理部工務車輜課長）と

2月に一度稼働を始め

目が集まっている。

投資負担に勝る燃費改善



エネルギー使用量やコストを削減するため、2月に導入したヒートポンプチラー

燃料を削減する。省エネ支援サービス（ESCO）事業者の洗

と比べ5%程度の削減を実現。契約電力を超えない範囲で推移している。

事業所概要

▽所在地 沖縄県西原町幸地371▽主要生産品目 食パン、菓子パン▽年間エネルギー使用量 1万5341kWh（12年度）▽年間CO2排出量 1万5341kg（同）