

都吹は冷凍食品を中  
心とした、調理食材の  
製造・販売を手がけ  
る。冷凍食品では売れ  
筋のハンバーグ、唐揚  
げなどのおかずや、今  
川焼き、たい焼きとい  
った菓子類を製造す  
る。まとまった数量が  
求められる業務向けに  
強く、一括納入してい  
る。

工場は広島県三原市  
の本社に久井工場とし  
て2工場を構えるほ  
か、同県世羅町と岡山  
市、鹿児島県南九州市  
に3工場を持つ。夫婦  
共働きや少子高齢化が  
加速する現在、消費者  
が手軽に惣菜を購入で  
る。冷凍食品製造は急速

**都吹**

**モノづくり現場**

～エレクトロヒート技術最前線～ 7

**両熱源エコキュート導入**

**総合運用コスト 60%減**



冷凍機が欠かせない。  
都吹はハンバーグとい  
った主力商品を製造す  
る久井工場で、焼いた  
り蒸したりした商品を  
1時間で急速に凍結さ  
す。

冷凍食品工場では  
「温水」が重要。スバ  
イラルフリーザーは3台  
あり、洗浄用に毎日20  
リットルの温水を使う。

都吹は従来、廃熱を  
利用した自家発電で温  
水をつくっていたが、  
2013年から前川製  
作所(東京都江東区)の  
空気・水両熱源エコキ  
ュートに切り替えた。

このため、庫内に付い  
て固まった油を取り除  
く日々のメンテナンス  
が欠かせない。久井の  
2工場での作業が必  
要なフリーザーは3台  
を冷やせる。これで空  
調用の冷水にも有効に  
したことに手応えを感  
じている。

久井第1工場長を兼  
務する谷川常務は、工  
場照明の発光ダイオー  
ド(LED)化にも着手  
している。

「温水」が重要。スバ  
イラルフリーザーは3台  
あり、洗浄用に毎日20  
リットルの温水を使う。

都吹は従来、廃熱を  
利用した自家発電で温  
水をつくっていたが、  
2013年から前川製  
作所(東京都江東区)の  
空気・水両熱源エコキ  
ュートに切り替えた。

このため、庫内に付い  
て固まった油を取り除  
く日々のメンテナンス  
が欠かせない。久井の  
2工場での作業が必  
要なフリーザーは3台  
を冷やせる。これで空  
調用の冷水にも有効に  
したことに手応えを感  
じている。

久井第1工場長を兼  
務する谷川常務は、工  
場照明の発光ダイオー  
ド(LED)化にも着手  
している。

**【事業所概要】**▽所在地 広島県三原市久井町下津1126の39、0847・322・5252▽主要生産品目 調理冷凍食品など▽年間エネルギー使用量(15年度) 2966キロワット(原油換算)▽年間CO2排出量(同) 8603ト