

福徳長酒類 久留米工場

福徳長酒類（千葉原松戸市、清水春夫社長）は、酒類製造などのオノンホールディングス（HD）のグループ会社。日本酒や焼酎を製造する。久留米工場（福岡県久留米市）は大麦やコメ、ソバを原料とした本格焼酎の生産拠点。2018年1月にヒートポンプを用いる蒸気圧縮式蒸発濃縮機とエシエクター

で生産量と同量の約4万トンの焼酎かすを排出する。焼酎かすは処理設備を活用して水分などを蒸発させ、3分の1ほどに

モノづくり現場

生産革新・脱炭素社会への挑戦

（第一部）

2

ヒートポンプ式 焼酎かす濃縮機



小型化でエネ年480kℓ減

濃縮する。処理したかすの8割は西日本地域で家の畜の飼料に、1割強はバ

イオマス発電の材料として使われる。従来は連続式蒸留設備から出る廃液からアルコー

新設備の導入で廃液処理に使用していたA重油

は、年間680キロから

同180キロに減少。増

加した電力使用を差し引

いても、年間約480キ

ロ相当のエネルギー消費

の削減に成功した。

濃縮機の連続稼働時間

が48時間に延びたことも

大きい。以前は10時間の

運転ごとに機械のメンテ

ナンスが必要だった。稼

働時間が延びたため、機

10分の1に減った」と管

【事業所概要】▽所在地 福岡県久留米市 荒木町荒木1200の1、0942-2663 131▽主要生産品 蒸留酒 本格焼酎▽年間CO₂排出量 1万1287トン（21年度）

▲焼酎かす濃縮機を新設してエネルギーコストも低減した

江頭洋史久留米工場マネージャーは「以前と比べると管理にかかる負担は省エネにも貢献できている」と笑顔をみせる。（九州中央・片山亮輔（火・木曜日）掲載）