

モノづくり現場

生産革新・脱炭素社会への挑戦

⑥

四国ちぬや宇和工場

四国ちぬや宇和工場（愛媛県西予市、今津秀社長）は、冷凍食品製造販売の「味のちぬや」グループの1社で、畜肉専門として2019年に設立された。メンチカツ、ささみフライなど畜肉のパン粉商材を扱い、中でも業務用冷凍ささみフライは国内でシェア8割とトップを占めている。

ちぬやグループは環境問題や省エネルギー化対応に積極的取り組み、蓄積したノウハウを結集して四国ちぬやの同工場を建設した。課題は従来同社グループで行われ



排水バイオガス燃料に



蒸気を工場内熱源で有効活用できる新たな排水処理設備を導入した。産業廃棄物は9割、電力費は4割を削減

産廃9割・電力費4割減

蒸気を工場内熱源で有効活用できる新たな排水処理設備を導入した。産業廃棄物は9割、電力費は4割を削減。所も外部依存のため、コスト負担となっていた。この対策として導入したのがマイクロ波解凍装置だ。上田記久工場長は「大型の電子レンジを想像してもらえれば」と、装置の特徴を例えた。同装置は通常18度Cで冷凍されている肉の解凍を、従来の1日から7日で行えるようにした。流水による食材を密封して解凍でき、水や空気の接触から劣化を防ぎ、肉から

余分なドリップ流出を削減し品質も向上した。備と比べて約50%の電力削減に結びつけた。「ユーザの評価も上がった」と、自信をのぞかせる。さらに搬入されたままでも解凍ができ、現場作業員の負担軽減にもつながった。四国ちぬやは国内でも最大級の冷凍設備を持つが、世界的なオゾン層破壊防止や、国内で18年のフロングス排出抑制法の改正などから自然冷媒の大型冷凍設備も導入した。フロングスを使用し

【事業所概要】▽所在地 愛媛県西予市宇和町皆田1360、0894-62-30856
▽主要生産品目 冷凍食品の製造(畜肉製品)
▽年間CO₂排出量 500トン(21年実績)

マイクロ波解凍装置の操作

(水・金曜日に掲載)