

株式会社武蔵野沖縄

県内のセブン-イレブンの店頭に並ぶデイリー商品の製造を一手に担う。全国水準の商品を提供するため、同社はエネルギー源として天然ガスの導入を決めた。



ポイント

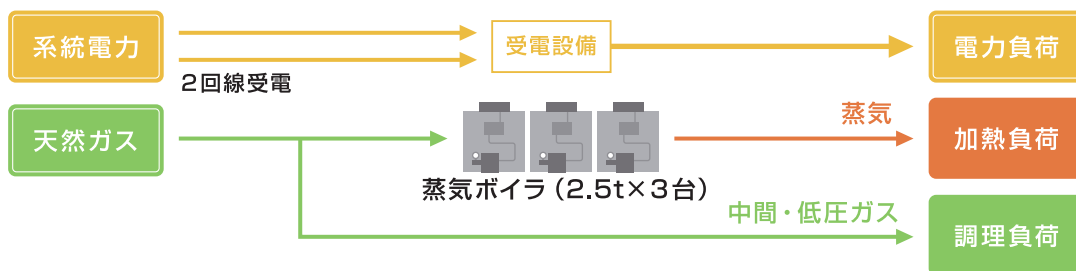
- ☑ 工場の安定操業とランニングコストの低減を両立。
- ☑ LNGサテライト施設を工場敷地外に設置することで、都市ガスと同等の利用環境を実現。
- ☑ 県内初となる熱量調整機能を兼ね備えたLNGサテライトを設置。

県内のセブン-イレブンに並ぶ、“食の安全・安心”と“おいしさ”にこだわったデイリー商品。その多くのこだわりを商品としてカタチにしているのが、株式会社武蔵野沖縄です。

導入詳細

■ 工場の安定操業とランニングコストの低減を両立

工場の安定操業の観点から、系統電力の引込を二重化し、サテライト施設への燃料備蓄および中圧埋設導管でのガス供給等によりエネルギーセキュリティを強化。また、定格ボイラ効率98%の高効率ガスボイラを採用するなどし、省エネ・省コストを目指したエネルギーシステムを実現しました。



蒸気ボイラー (3台)

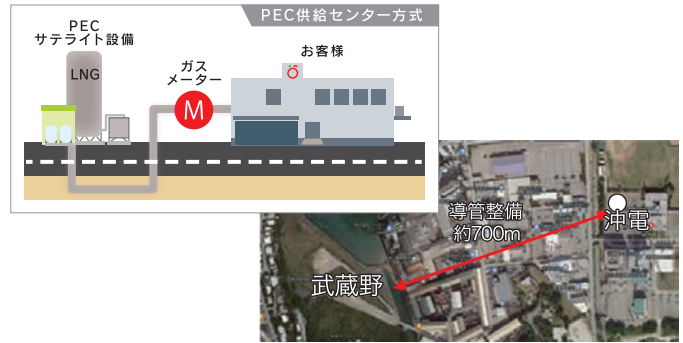


蒸気ヘッダー

■ LNGサテライト施設を工場敷地外に設置し導管を通して供給することで、都市ガスと同等の利用環境を実現

お客さまに安定的にエネルギーを供給するとともに、食品製造に専念していただく環境整備を行うため、工場から700m離れた沖電敷地内にサテライト施設を設置し、ガス導管で天然ガスを供給。

これにより、都市ガスと同等の利用環境が整備され、敷地の有効活用等、本業であるデイリー商品の製造に集中できる環境が実現しました。



■ 県内初となる熱量調整機能を兼ね備えたLNGサテライト



供給する天然ガスの熱量と圧力が安定するようエンジニアリング(設備検討・チューニング)を重ねた結果、県内初の熱量調整機能を兼ね備えたLNGサテライトの設置が実現しました。これにより、武蔵野沖縄さまが炊飯等に求めるガス品質をクリアすることができ、高品質なデイリー商品の製造が可能となりました。

お客さまの声



代表取締役社長
山根 理 さま

私たちに求められているのは、沖縄の皆様にも全国水準の商品を提供することです。そのために、美味しいご飯を炊き上げる最新の炊飯設備を導入しました。しかし肝心のエネルギー源が安定していないことには、ふっくらした美味しいご飯を炊き上げることは出来ません。



沖縄工場長
山口 貴嗣 さま

そこで、沖縄電力の(株)プログレッシブエナジー (PEC) が沖縄電力本店構内に設置した「牧港天然ガス供給センター」(サテライト施設) から、ガス導管を通して直接天然ガスを供給してもらうことにしました。私たちの工場は都市ガス供給網のエリアから外れていますが、沖縄電力とPECが協力して設備構築を行ってくれましたので、都市ガスと同等のエネルギー利用環境を実現することが出来ました。さらに天然ガスの熱量と圧力が一定になるように調整いただいておりますので、お米が持つ本来の美味しさを提供することが出来ました。



エンジニアリング部主任
鉄本 優司 さま

今後は自家用発電設備や空調へのエネルギー転換も視野に入れ、沖縄電力さんの助けを借りながら、県民の皆様の大きな期待に応えられるよう取り組んでいきます。

お客さまプロフィール



おにぎり製造ライン



調理パン製造ライン



ロータリーシェフ



さまざまな調理器具を配置

株式会社武蔵野沖縄 〒901-2134 沖縄県浦添市牧港427-3 (沖縄工場) ☎098-877-0111

取材日：令和2年9月