水冷チリングユニット ご採用事例

盛田株式会社 様
（香川県小豆郡）

設備の老朽化に伴った水冷チラーの更新

盛田株式会社様は、国の登録有形文化財に指定された100年以上の歴史ある醤油蔵を持つ、醤油醸造メーカーです。良質な原料と温暖な気候に恵まれた小豆島の自社工場で、醤油造りを行なっておられます。今回、醤油造りの工程で使用されている水冷チラーの更新に、ダイキンの製品をご採用いただきました。

小豆島工場 生産部／設備部 部長
斉藤 裕志様

水冷チラーで、タンク内の温度を均一に管理

弊社の商品であるマルキン醤油は、昔ながらの木桶で造る伝統的な天然醸造と、大量生産に向いているタンク醸造の、2つの製法で醤油造りを行なっています。タンクの中で諸味を「発酵・熟成」させる工程では、タンク内の温度管理が重要です。天然醸造では1年に1回しか製造できませんが、チラーを用いたタンク醸造では、年に3回ほど製造でき、チラーは生産量増加に不可欠です。現在のチラーは老朽化が進んでいたことから機器の更新を検討していました。そんな時、港産業さんからダイキンさんの水冷チラーをおすすめしていただきました。ランニングコスト、省エネ効果なども一緒にご提案いただき、総合的に見てダイキンさんの製品が良かったですね。夏場の冷却時に使用するので、本格的に使用を開始するのは今年の4月頃からになりますが、これからの省エネ効果にも大変期待しています。

水冷チリングユニット 大容量タイプ／ZUWD200BA6

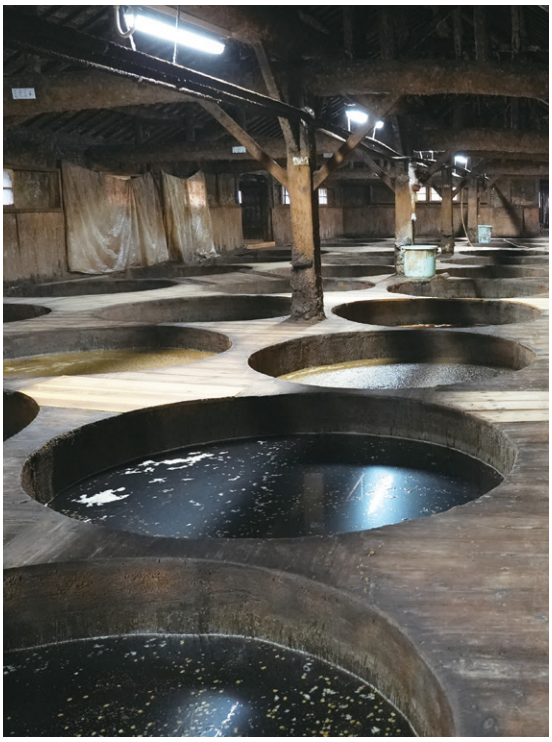
メンテナンス体制への安心感も、採用の決め手に

醤油造りに使用する水冷チラーが長期間停止してしまうと商品の品質に影響が出てしまいます。小豆島は離島ですし、機器のトラブルには大きな不安があります。ダイキンさんの高松サービスステーションには、緊急時すぐに出動していただけるスタッフが19名もいるそうで、他社と比べても人数が多く、安心感が持てたことも導入の決め手になりました。また、24時間365日対応いただけるコンタクトセンターがあるということで、そちらにも後日見学に伺う予定です。

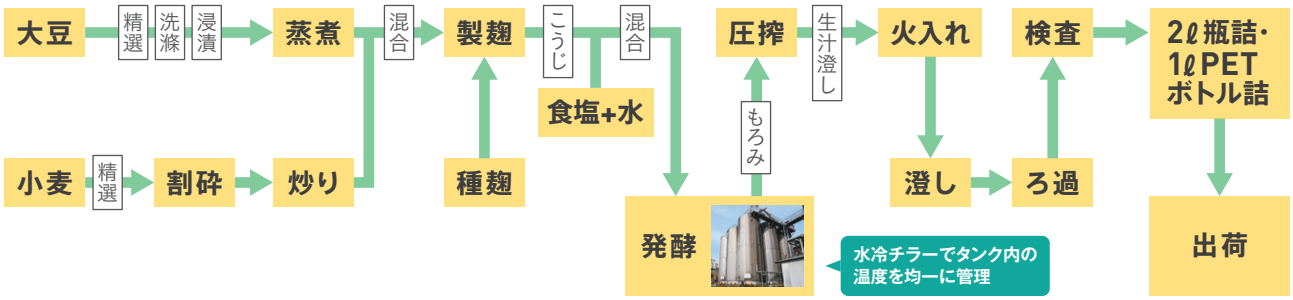
工場内は敷地が広く設備も多いため、すべての設備のメンテナンスとなると、なかなか目が行き届かないこともあります。ダイキンさんには、遠隔で機器を監視する「エアネット」というサービスがあるそうで、そちらにも大変興味がありますね。

伝統的な天然醸造を守りながらも省人化を強化し醤油の製造量を増やす

近年は業務用醤油の需要も多くなっており、少ない作業人数で大量に製造できるタンク醸造が今後も増えていくと思います。タンクの温度管理に欠かせないチラーが、醤油造りにはこれからも必要になってきますよね。
手間暇かけて造る「伝統的な製法」を守っていくのはもちろんですが、人手不足の問題もありますし、「作業人員を減らして製造量を増やす」そんな２本構えで、これからも私たちは醤油造りを続けていきます。



■ マルキン醤油ができるまで



販売店様の声

港産業株式会社 港テクノシステムカンパニー

アフターサービスも含めた機器更新のご提案

今回、盛田株式会社様の醤油工場内にある水冷チラー2台のうち1台を更新いただきました。
以前使用されていた機器はかなり老朽化が進んでおり、いつ壊れるかわからない状況での運用に不安を感じておられました。また、オーバーホールも今後は強化していきたいとのことで、ダイキン製品への更新をおすすめさせていただきました。ご検討の際は、省エネ効果のご提案など、ダイキン製品の良さを十分ご納得いただけたかと思います。また、万全のアフターサービス体制など、安心感を持っていただけたことも大きかったですね。
今後も、多種多様なお客様のニーズにお応えするため、最適なご提案をさせていただければと思います。

設備営業部
スマートエネルギー香川営業所
課長代理　林 泰宏 様

ダイキン工業株式会社

本　　社　〒530-0001 大阪市北区梅田一丁目13番1号 大阪梅田ツインタワーズ・サウス
東京支社　〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号 東京ミッドタウン八重洲 八重洲セントラルタワー

お客様総合窓口 ダイキン コンタクトセンター
WEBから https://www.daikincc.com
お電話から 0120-88-1081（全国共通フリーダイヤル）

SPL25106(25.05)SS