

# 雪印乳業(株) なかしべつ工場に 新冷却システムを導入

森山 智快 (もりやま ちかい) 雪印乳業(株) 生産部 装置技術グループ・新工場建設委員

## 1. はじめに

雪印乳業(株) なかしべつ工場(写真1)は、ナチュラルチーズの基幹工場として、2007年11月から稼働を開始した最新鋭の工場である。

新工場を建設するにあたっては、当社のコーポレートメッセージである“おいしい顔。”を具現化するため、『こだわり』・『匠(たくみ)』・『やさしさ』への挑戦というコンセプトを掲げ、新工場建設に取り組みました。

『こだわり』

- ▶ チーズに新鮮な北海道と“こだわり”をつめこむ工場
- ▶ 安全・安心への“こだわり”を追求する工場

『匠』

- ▶ これまで培った“匠”の技を追求する工場
- ▶ 新たな“匠”を創造する工場

『やさしさ』

- ▶ 環境をまもり地球に“やさしさ”のある工場
- ▶ 人と地域に“やさしさ”のある工場

本稿では、新工場の空調及びプロセス冷却において、電力負荷の平準化と省エネルギーが実現できる新しい冷却システムを紹介する。



写真1 雪印乳業(株) なかしべつ工場外観写真

## 2. 工場概要

新工場の概要を(表1)に示す。中標津町は北海道東部(根室支庁中部)に位置し、日本有数の酪農地帯にあり、良質な原料乳とチーズ生産に適した気候を有している。

今回の建設工事では、新チーズ棟・CS(受入)棟・新機電棟の新築、排水処理設備の増強を行い、製造能力の倍増・製造工程を一新すると共に冷熱源などのエネルギー供給についても大幅にリニューアル・新技術導

表1 なかしべつ工場の概要

所在地	北海道標津郡中標津町丸山2丁目9番地
敷地面積	63,000m <sup>2</sup>
延床面積	17,500m <sup>2</sup> (既設棟含)
生産品目	・ナチュラルチーズ ゴータチーズ・チェダーチーズ モッツアレラチーズ ・粉乳 ホエイパウダー
生乳処理量	20万トン/年



写真2 なかしべつ工場で生産されたナチュラルチーズを使用した商品群