

# モノづくり現場

## 生産革新・脱炭素社会への挑戦

### フジ

フジは松山市の「松山デリカプロセスセンター」で、自社スーパーマーケット向けの総菜を生産している。サラダ、唐揚げ、巻きずしなどの総菜の完成品やスーパーの各店舗で加工する材料などを生産し、食品加工のためにボイラとチラーによる冷・温水供給システムを運用している。2023年11月、省エネルギーを目的にヒートポンプ式（エコキュート）2台を同システムに導入し、大きな効果を上げている。フジは22年に総合小売

大手イオンの傘下に入っているが、それ以前から松山デリカプロセスセンターでは「バイオマス発

## 冷・温水供給にエコキュート



# 食材冷却・清掃 エネ使用減

電の導入など、エネルギー環境負荷の低減に貢献す  
コストを抑制しながらする方法を模索してきた

食材の冷却用に使うが、Cの水を5度Cに冷やし効果が上がっている」と  
四国電力の提案を受け、チラーで2度Cまで導入効果に手応えを感じた後、チラーで2度Cまで下げて供給する方法を  
「伊藤創太 採用した。環境、社会、ガバナンス」

松山デリカ  
PCセンター  
の天然ガスとチラーの電  
気代を削減するため、ヒ  
たエネルギー使用量は導  
入前の約53%に当たる年  
約72・6キロを削減。二  
酸化炭素（CO2）削減し、  
量にすると導入前の約51  
・3%の年約138・2  
を減らしたことになる。  
（大阪・錦織承平）  
（水・金曜日に掲載）

▲省エネを目的にヒートポンプ式のエコキュート2台を冷・温水供給システムに導入し、大きな効果を上げている

従来のボイラで水を温めて40度C程度の温水と冷やして2度C程度で供給していた。これに対し新システムは20度Cの水をエコキュートで60度Cに加熱してタンクにため、水と混ぜて40度Cで使用。冷水は同じく20度

【事業所概要】▽所在地 松山市安城寺町571の2、089・924・6511▽主要生産品目 スーパーマーケット向け総菜▽年間CO2排出量 約5313ト（23年度）