



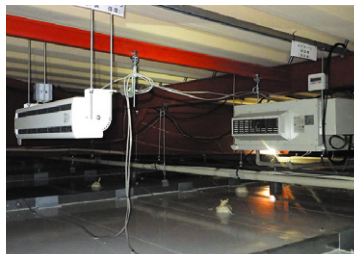
# 食品工場の鍵を握る温度管理と結露・腐食対策は万全! 低温機器、除湿機、空調機の集中管理で省エネも促進。



▲塩分濃度の高い半製品冷蔵庫には腐食に強い熱交換器配管厚肉仕様のユニットクーラを採用



▲冷蔵庫や冷凍庫に接する通路には産業用除湿機を設置し、ドアの開閉時の冷気流入による結露発生を防止



▲産業用除湿機とエアードレンファンとの組み合わせによる、天井裏の結露対策を実施



▲エアードレンファンを導入して、大空間に気流を発生させ、換気・空調効率を向上



▲コンデンシングユニットは屋上と工場脇の2ヶ所に集中設置(写真は屋上)



▲AE-200Jによる集中管理を実現

株式会社ヤマザキ様の事業は、駿河湾で獲れた豊富な魚を日持ちのする干物に加工して、甲州(現在の山梨県)へ運ぶことから始まりました。1890年の創業以来、食の事業を通じて社会に貢献してきた同社は、現在「家庭料理の豊富なメニューの商品化」を理念とし、チルド惣菜を中心とする事業を展開しています。中食(惣菜)市場は今後ますますの拡大が見込まれることから、この度、チルド包装惣菜製造工場、原菜加工センター、グラタン製造工場を1ヶ所にまとめた吉田住吉工場を新設。生産ラインの合理化・機械化による生産能力向上と、畑・工場・食卓をつなぐ「垂直統合型」商品づくり推進を実現しました。

吉田住吉工場では、低温機器、産業用除湿機、空調機など、数多くの三菱電機製品をご採用いただいています。空調冷熱総合管理システムAE-200Jによる集中管理で、食品工場にとって生命線ともいえる徹底した温度管理を実現。デマンド管理による省エネにも貢献しています。その他にも産業用除湿機とエアードレンファンの組み合わせによる天井裏除湿や、腐食に強い熱交換器配管厚肉仕様のユニットクーラを導入するなど、数多くの工夫と配慮がなされた最新の工場です。



▲建築面積10,925㎡、延床面積12,868㎡、地上2階建の吉田住吉工場

**DATA**

- 所在地: 静岡県榛原郡吉田町住吉5437-66
- 納入機種: [R410A一体空冷式インバータコンデンシングユニット] ECOV-EN22WA1-BSG×6、他20台
- 【ユニットクーラ】 UCL-N6VNB-T-BKN×1、他28台
- 【産業用除湿機】 KEH-PO8A1×4
- 【空調冷熱総合管理システム】 AE-200J×1
- 設備用途: チルド包装惣菜などの製造・加工
- 設備施工: 中央冷熱株式会社
- 竣工: 2018年9月

## お客様の評価

株式会社ヤマザキ  
工場長  
西海 良 様



原菜加工センター  
所長  
栗山 雅文 様



株式会社ユニフーズ  
工場長  
藤嶋 義之 様



### 畑と食卓をつなぐ、食品工場に相応しい設備になりました。

食の安全・安心が強く求められる現在、当社取引先のセブン&アイ・ホールディングス様が実施するCSR監査においても、年々求められるレベルが高まっています。特に重要なのは「温度・衛生管理」です。従来の工場では、塩分濃度が高い半製品冷蔵庫の機器入替が短期間で発生していました。そこで今回は腐食耐性向上のため、カチオン電着塗装および熱交換器配管厚肉仕様のユニットクーラを採用。ユニットクーラ腐食に伴う不冷防止効果に期待しています。また、天井裏には産業用除湿機とエアードレンファンを組み合わせて設置。天井裏の結露を抑制し、カビ汚染を防いでいます。温度管理では、AE-200Jによる集中管理がとても役立っています。今後は各種データの収集やデマンド管理などの機能を活かして、省エネも進めていきたいと考えています。

ラを採用。ユニットクーラ腐食に伴う不冷防止効果に期待しています。また、天井裏には産業用除湿機とエアードレンファンを組み合わせて設置。天井裏の結露を抑制し、カビ汚染を防いでいます。温度管理では、AE-200Jによる集中管理がとても役立っています。今後は各種データの収集やデマンド管理などの機能を活かして、省エネも進めていきたいと考えています。

## 提案者の声

中央冷熱株式会社  
取締役 技術部長  
増田 寿良 様



営業部 課長  
山本 佳伸 様



### 食品工場には欠かせない温度管理をAE-200Jで実現。

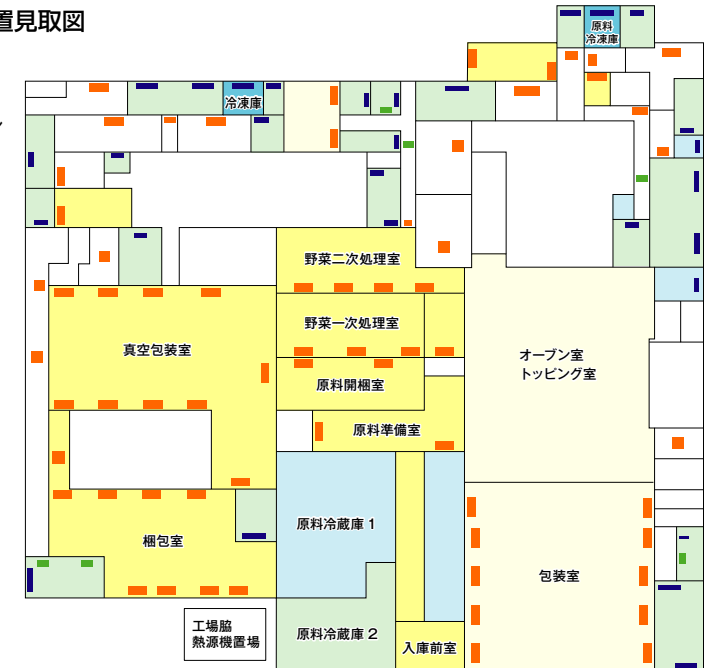
吉田住吉工場で採用する機器の選定に際し、ヤマザキ様と一緒に各メーカーの工場を見学して、機器の比較・検討を行いました。その結果、「三菱電機は新しいことに取り組んでいて、今後にも期待できる」というヤマザキ様のご感想をもとに、三菱電機製品を数多く採用することになりました。新工場でも最も重要になる「温度管理」については、AE-200Jによる集中管理をご提案。AE-200Jの導入により、温度異常や機器故障などが一目で確認できるようになり、お客様にはご満足いただいています。機器の設置場所に関しては、メンテナンス性を考慮。野菜・デイリーエリアとグラタンエリアに分けて、屋上と工場脇に集中設置しました。また、工場が駿河湾のそばであることから、機器はすべて耐重塩害仕様を採用。加えて、加熱調理室と洗浄室の給気には除塩フィルターを組み込んでいます。

### ■ 室内ユニット設置見取図

- ユニットクーラ
- パッケージエアコン
- 産業用除湿機

### 温度管理区分

- +20℃
- +15℃
- +5℃~+8℃
- 0℃~+4℃
- -25℃



▲「食卓と心を豊かにする」、そんな願いが込められた自社ブランドの惣菜「もう一品」シリーズ