



食品加工工場

しらす加工場にインバータタイプ除湿機を導入。 選別機の確実な乾燥と電気代の抑制に貢献!



▲産業用除湿機(インバータタイプ)を使って、洗浄後のしらす選別機を乾燥させている。設定湿度は45%



▲設備用パッケージエアコンは作業中 ▲奥の3台が選別室用の設備用パッケージエアコンの稼働。設定湿度は20℃ ▲奥の3台が選別室用の設備用パッケージエアコン室外機(耐重塩害仕様)、手前は冷蔵庫用



▲真島漁港近くにある西村物産様の直売所。店頭には、釜あげしらす、しらす干し、ちりめんといったしらす商品に加え、太刀魚天やイカ串焼きなどさまざまな水産加工品が並び

太刀魚、しらす、鯛などの水揚げで知られる和歌山県有田市の箕島漁港。「しらすは新鮮なうちに加工しないと良いものできない」、そんな思いのもと株式会社西村物産様は1970年、この地にしらす加工場を構えました。以来、紀伊水道で朝一番に水揚げされたしらすから良質なものをだけを厳選し、美味しいしらすを作り続けています。

そんなこだわりのしらすは多くの人に喜ばれており、2020年8月には加工場を増築。三菱電機の産業用除湿機(インバータタイプ)と設備用パッケージエアコンをご採用いただきました。当初、産業用除湿機は既存の加工場と同じく三菱電機製の一定速タイプを予定していましたが、省エネ効果を考え、最終的にはインバータタイプを選定。初期費用に大きな差が無い点も採用を後押ししました。お客様からは「秋口の繁忙期もこれで安心」と太鼓判をいただいています。



▶加工場の増築面積は約360㎡で、既設部分(写真左側)とほぼ同じ広さ

DATA

- 施設所在地: 和歌山県有田市宮崎町433-1
- 納入機種: 【産業用除湿機(インバータタイプ)】KFHV-P9A×1 【設備用パッケージエアコン】PFHV-P280DM-WE1-BSG×3
- 設備用途: しらす選別機の乾燥
- 稼働開始: 2020年10月

お客様の評価

株式会社 西村物産
専務取締役
西村 晶久 様



美味しいしらすを作るためには、質の良い素材と設備が必要です。

私たちは、しらすの漁・水揚げから釜炊き・乾燥・選別・包装までを一貫して行っています。一番のポイントは、地元鉄工所と協力して開発した秘伝の釜。ふっくらとムラのない炊きあがり自慢です。年間出荷量は約500トン、豊洲市場や全国の生協に加え、直売店でも販売しています。

美味しいしらすを作るためには素材にも設備にも妥協はできません。今回採用した産業用除湿機もその一つ。<出荷前のしらすから異物を取り除く選別機>は毎日作業後に水洗いするのですが、これを夜間に乾燥させるために使用しています。既存の加工場では一定速タイプの産業用除湿機を使用していましたが、今回はインバータタイプを採用、省エネ効果にも期待しています。設備用パッケージエアコンも以前のものより高効率になり、電気代も抑えられていると思います。

提案者の声

第一電機 設備工業株式会社
工事部 課長
橋 尚男 様



電気代をできるだけ抑えるためにインバータタイプの除湿機を提案。

西村物産様とは長いお付き合いをさせていただいており、設備の稼働状況を見ながら更新の提案を行ってきました。今回増築された加工場の広さは、既存のものと同様ということ、以前と同等クラスの能力を有する産業用除湿機、パッケージエアコンを選定しました。海に近い立地かつ海産物を扱う場所ですので、パッケージエアコンについては耐重塩害仕様となっています。

当初、産業用除湿機は三菱電機製の一定速タイプ、10馬力を検討していましたが、近い能力でインバータタイプがラインアップされていることを知り、こちらを提案させていただきました。導入コストは一定速タイプと大差なく、電気代は大幅に抑制できる点を評価いただき、無事採用の運びとなりました。

加工場(増築部分)平面図

