

省エネルギー活動



新型ボイラーの導入



既存のボイラー設備を、従来の石油燃料から都市ガスを燃料とする燃焼効率を向上したものに更新しました。石油資源の使用量の削減と省エネルギーを図りました。

設備更新による電力削減



チョコレート製造設備に、より高効率な機械を導入することで使用電力の削減を図り、省エネルギーを行いました。

原料米浸漬時の水使用量の削減



米菓の仕込み工程における、原料米の浸漬時の給水方法を見直すことで、水使用量の削減を行いました。従来に比べ30%以上の節水につながりました。

設備の保温による省エネルギー



原料の保温に使用する温水槽および、配管の保温性能を見直しました。放熱の抑制による熱エネルギーロスの削減および、燃料の使用量を削減しました。

コンプレッサーの更新による電力削減



既存のコンプレッサーを水噴式オイルフリー仕様に更新しました。設備の更新と従来の使用条件を見直すことで電力削減を行いました。

LED照明の推進



室内照明のLED化による継続した消費電力の削減を行いました。今後も継続した導入を図ってまいります。