

六甲バター株式会社(神戸工場)

「QBB」のブランドで家庭用・業務用チーズ約300品目を製造・販売する、国内のプロセスチーズのトップシェアを誇る食品加工メーカー。2019年に新設された神戸工場には、SDGsや地域防災への貢献の観点から工場内のエネルギー効率やBCP機能を重視した設備が備わっている。

おいしいって、生きること。

Q·B·B

事業者概要(2021年12月現在)

代表者 代表取締役社長 塚本 浩康 本社所在地 神戸市中央区坂口通1-3-13 神戸工場 神戸市西区見津が丘6-7-1 電話番号 078-231-4681

電話番号 078-23 従業員数 438名

主な事業内容 食品加工業(チーズ・乳製品) URL https://www.qbb.co.jp/

取組の背景

- 省エネ法の第一種指定工場に指定されており、**製品の品質維持のため空調が必須となる中、省エネ取組を模索していた**
- 阪神大震災での経験及び昨今の多発する災害状況を踏まえ、 BCPの観点から災害に強いガスの効率的な利用に着目

食品加工業 # チーズ # ガスコジェネ # 補助金活用 # 太陽光発電 # BCP # 地域防災

取組の内容

ガス会社が提供するエネルギーサービ スを利用し、取組を推進

- エネルギーに関する課題解決のため、システムの設計から設備の設置、運用までをガス会社が一括してサポート
- ガスコージェネレーション(CGS)の 導入にあたり、補助金活用の提案・申 請を支援
- 2. **CGSや太陽光発電パネル等の設置費用 はガス会社が負担**し、毎月サービス料 としてガス会社に支払い
- → イニシャルコストの大幅な抑制に成功



エネルギー消費量に合わせた出力規模のコジェネを 導入し、100%に近いエネルギー活用率を実現

ガスコージェネレーションを導入 し、排熱を有効活用

- ガスコージェネレーション (987kW) を 導入し、発電に加え、発生した排熱を工場の熱需要に活用(図1)
- 温水は工場内の洗浄、蒸気は製造工程等 に無駄なく利用され、非常に高いエネル ギー効率を実現
- 電気とガスの割合を従来の「電気:ガス = 4:1」から「電気:ガス=1:1」 とし、エネルギーを平準化
 - ガスを供給する中圧導管は耐震性が高いため、<u>災害時のエネルギー</u> 供給維持に期待
- ・ 停電時においても、BCP対象負荷 と工場生産ラインの重要設備へ電 気を供給することが可能に
 - 神戸市と防災連携協定を締結し、 <u>災害時は避難所としての役割を果</u> たすなど、地域防災にも貢献

太陽光発電システムの導入

- 工場の屋根に太陽光パネル(出力984kW)を設置
- CGSによる出力制御で太陽光の気象条件に よる不安定さを補いつつ、発電した電気は 全て自社工場内で消費
- 全体の取組を合わせて
 3,336トンCO₂/年の排出削減に成功、
 また、792kL/年の省エネを達成
 更なる省エネに向け、今後は太陽光
 パネルの増設や電気式ヒートポンプ
 の導入を検討している

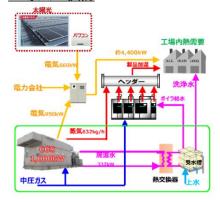


図1:ガスコージェネレーションと 太陽光発電のシステムフロー図