

平成28年度
優秀賞

薩摩酒造株式会社

会社概要

薩摩酒造株式会社は昭和11年に設立、昭和24年に現在の名称となった。事業内容は、焼酎の製造・販売及び輸出入等であり、焼酎の製造の割合は芋が約9割、その他米・麦となっている。

事業所は、本社事務所、明治蔵、火の神蒸留所、額娃蒸留所、ビン詰め工場があり、従業員数は約230名前後となっている。

削減実績

CO2 排出量削減率 13.8%達成（平成22年度比）

※電力排出係数の悪化の影響に配慮し、電力排出係数を基準年度（平成22年度）に固定して実績排出量を算定し、計画期間（平成23年度～平成27年度）の平均排出量を評価した。

実施した対策

全従業員による省エネ活動の推進

現場で気づいた改善・改良の取組を毎月実施している改善評価委員会に報告し、有効な取組を水平展開している。

また、従業員へのエネルギー関連の資格取得や受講を促進するなど、日常業務の中で、一人ひとりの従業員が省エネ等への意識を持って取り組んでいる。

蒸留・蒸煮設備の省エネ

設備導入・更新時には従業員も設計に加わり、社内で検討したうえでより効率的な運用ができるように改良している。原料を蒸す過程において、過度な蒸気を使用せずかつ品質を保持できる蒸気量にするため、蒸気流量計を設置し、消費エネルギーの削減につなげている。

上記の取組を取り入れたことで、製造に関する設備群全体のエネルギー使用の見直しを行い、大きな削減効果となっている。

オフィス等の省エネ

事務所では照明器具ひとつひとつにプルスイッチを取り付け、不要照明の削減を徹底している。

また、空調は冷房28℃、暖房20℃の設定温度で快適に過ごせるよう、窓への断熱材代わりのポリカーボネイト中空構造板の取り付けや、体感温度を高めるための加湿器併用等、従業員発案による様々な工夫を行っている。

また、蒸留所内を含め、LED照明への更改及び蒸留所・工場内の人感センサー取り付けなども順次行っている。

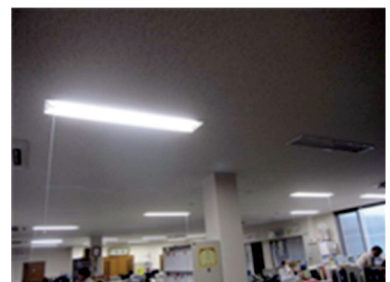
今後は、LED照明導入率の向上やボイラーの給水温度を高める等のハード面の取組に加え、全従業員での業務内での改善等の意識を共有する体制を更に高めていく予定である。



高効率冷凍機
（前工程高効率化により小型化）



冷却負荷半減を可能にした
熱交換システム
（模式図）



事務所内照明の省エネ
（プルスイッチ取り付け、間引き）