

2025年2月18日

三幸製菓荒川工場にてガスタービン コージェネレーションシステムの運転を開始 ～CO₂排出量削減に貢献～

大阪ガス株式会社の100%子会社であるDaigas エナジー株式会社（所在地：大阪府中央区、以下「Daigas エナジー」）は、三幸製菓株式会社（所在地：新潟市北区、以下「三幸製菓」）の荒川工場にエネルギーサービス契約によりガスタービンコージェネレーションシステムを設置しました。2025年1月23日（木）に竣工式を開催し、2月17日（月）より運転を開始しましたことをお知らせいたします。



ガスタービンコージェネレーションシステム



竣工式

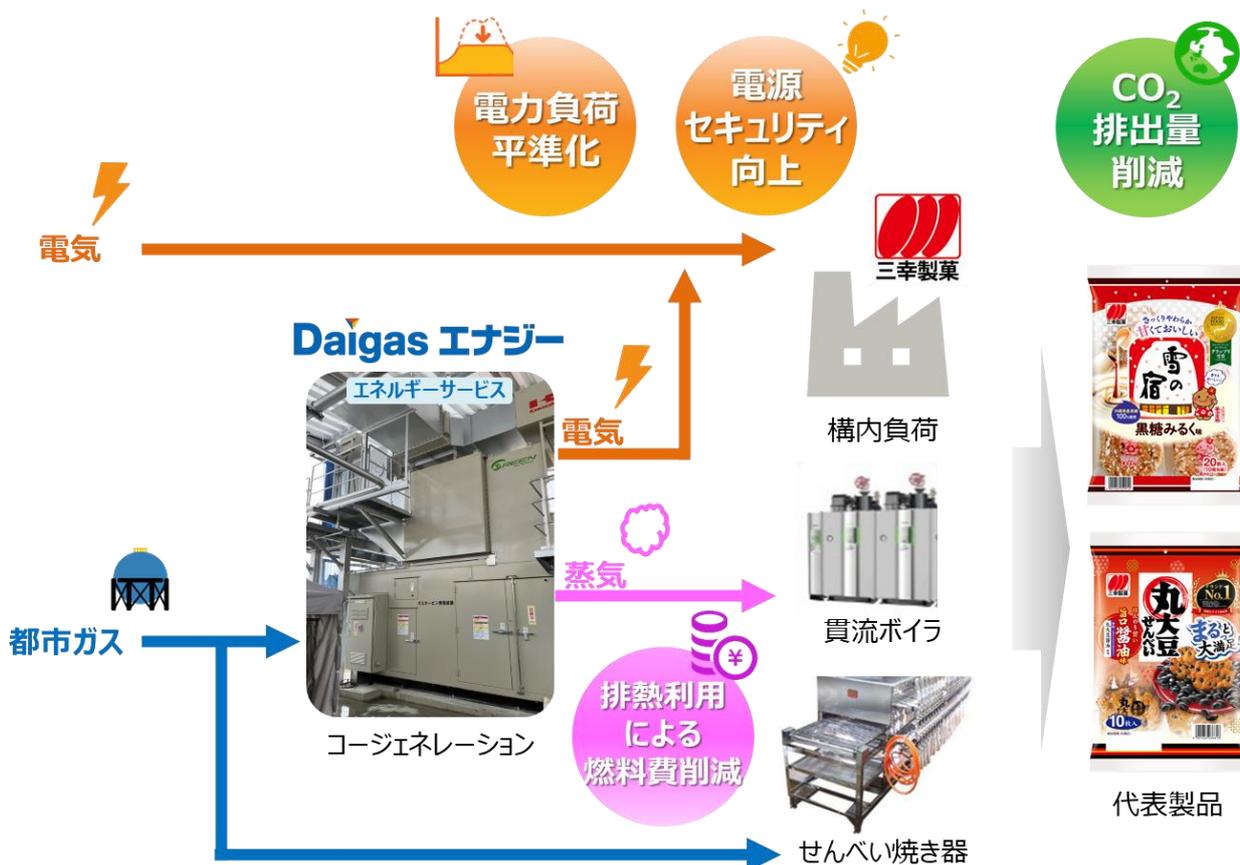
■ガスタービンコージェネレーションシステムとは

都市ガスを用いて発電し、その際に発生する蒸気を工場の製造工程や冷暖房などの用途に有効活用するシステムです。電力と熱を同時に供給するため、エネルギー効率が非常に高く、CO₂排出量削減にも貢献する、環境にやさしいシステムです。

今回は、高効率ガスタービンコージェネレーションシステムを、エネルギーサービス契約[※]により導入しました。工場内の自家発電比率が向上することで、電力会社から購入する電力量を抑えることができ、ピーク電力カットにも寄与します。また、本システムから発生する蒸気を工場内の乾燥機や蒸練機などで利用することで、約1,700トン/年のCO₂排出量削減に貢献します。

※エネルギー設備の導入に際し、お客さまにご購入いただくのではなく、Daigas エナジーがお客さまの施設に設備を持ち込みイニシャルレスを実現する契約。

■概要



事業者	三幸製菓、Daigas エナジー
設置場所	三幸製菓 荒川工場内（新潟県村上市長政 63-1）
設置機器	高効率ガスタービンコージェネレーションシステム
最大出力	約 1,900kW（吸気温度 0℃）
メーカー	川崎重工業株式会社

■三幸製菓について

三幸製菓は、1962（昭和 37）年創業の菓子製造販売会社です。

主な商品は 1977 年発売の「雪の宿」や 1975 年発売の「ぱりんこ」、「新潟仕込み」、「丸大豆せんべい」などのおせんべい、「チーズアーモンド」をはじめとするお米のクラッカー、「粒より小餅」「三幸の柿の種」などのあられ・おかきの他、「ミックスかりんとう」などかりんとう商品、お米のスナック「ザクザ」、米粉を使ったおもちのようなグミ「もちきゅあ」



なども販売しています。

三幸製菓グループは、さまざまな ESG 課題の中から自社が優先して取り組むべき 12 のマテリアリティを整理し、サステナブル経営計画書を策定いたしました。マテリアリティの一つとして、「温室効果ガス排出量削減」を掲げており、生産設備、輸送手法、再生原料の利用により、2030 年までに温室効果ガスの 30%削減を目指しております。(2019 年比)

■Daigas エナジーについて

Daigas エナジーは大阪ガス株式会社の 100%子会社で、業務用・産業用のお客さまに対するエネルギーや各種サービスの営業活動などを行っています。お客さまがモノづくりの現場で抱える課題や潜在的ニーズを、あらゆる角度から洗い出し、お客さまと課題解決策を共創し、地域・社会に貢献する最適なサービスをご提供いたします。

Daigas グループは、2021 年 1 月に発表した「カーボンニュートラルビジョン」や 2023 年 3 月に発表した「エネルギートランジション 2030」のもと、脱炭素社会に貢献する技術・サービスの開発に取り組み、気候変動をはじめとする社会課題の解決に努め、暮らしとビジネスの“さらなる進化”のお役に立つ企業グループを目指してまいります。

■三幸製菓株式会社 概要

- ・社名：三幸製菓株式会社
- ・本社所在地：新潟県新潟市
- ・代表者：代表取締役社長 山下 仁
- ・事業概要：菓子の製造販売事業
- ・URL：<https://www.sanko-seika.co.jp/>

■Daigas エナジー株式会社 概要

- ・社名：Daigas エナジー株式会社
- ・本社所在地：大阪府大阪市
- ・代表者：代表取締役社長 福谷 博善
- ・事業概要：業務用等お客さま向けガス・電気の販売および保守等
- ・URL：<https://www.daigas-energy.co.jp/>