



マルシチ津軽味噌醤油(株)



概要

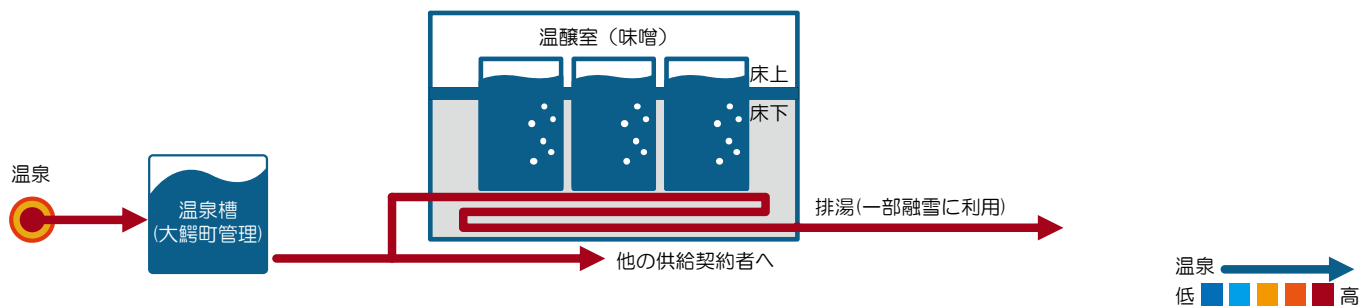
大鰐町で管理している温泉の供給を受け、味噌の発酵・熟成を行う温醸室に温泉を通し、配管からの放熱により室温を高く維持している。これにより、発酵・熟成期間を自然発酵の半分程度に短縮している。また、冬季は排湯の一部を融雪（散水方式）にも利用している。

所在地	青森県南津軽郡大鰐町
泉質	その他
温泉温度	69℃
利用温度	-
利用温泉	既存温泉
供用開始	S43
総事業費	-



※温泉熱利用に係る事業費等が不明のため、ランニングコスト削減効果、CO₂排出量削減効果、投資回収年数は算出していない

主な温泉熱利用方法のシステム図



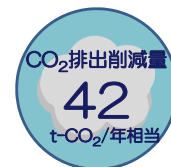
大滝屋旅館



概要

温泉の排湯を排湯槽に集め、排湯槽の中に設置した熱交換器で熱交換を行っている。この熱交換により温められた水を、旅館前の駐車場と道路から敷地内に入る車路部分に敷設した配管に、ポンプで循環させることで、無散水融雪を行っている。

所在地	群馬県利根郡みなかみ町
泉質	ナトリウム・カルシウム・硫酸塩温泉
温泉温度	48℃
利用温度	排湯利用
利用温泉	既存温泉
供用開始	H10
総事業費	9,800万(補助金なし)



※エネルギーコスト削減効果、CO₂排出量削減効果は、ヒアリング結果を基に算出した推定値（重油使用量に換算した場合の効果）

※温泉熱利用に係る事業費等が不明のため、投資回収年数は算出していない

主な温泉熱利用方法のシステム図

