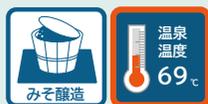
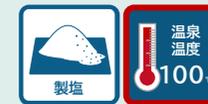




マルシチ 津軽味噌醤油株式会社



雲仙エコ塩株式会社

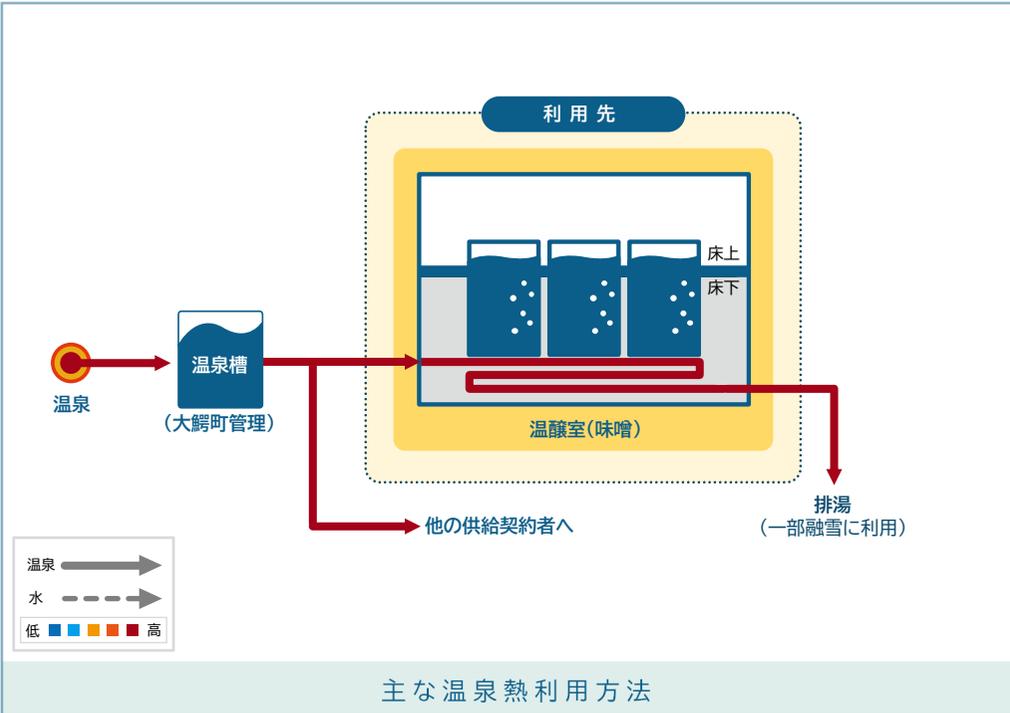


概要

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。



泉質	その他
熱利用温度	-
利用温泉	既存温泉
総事業費	-



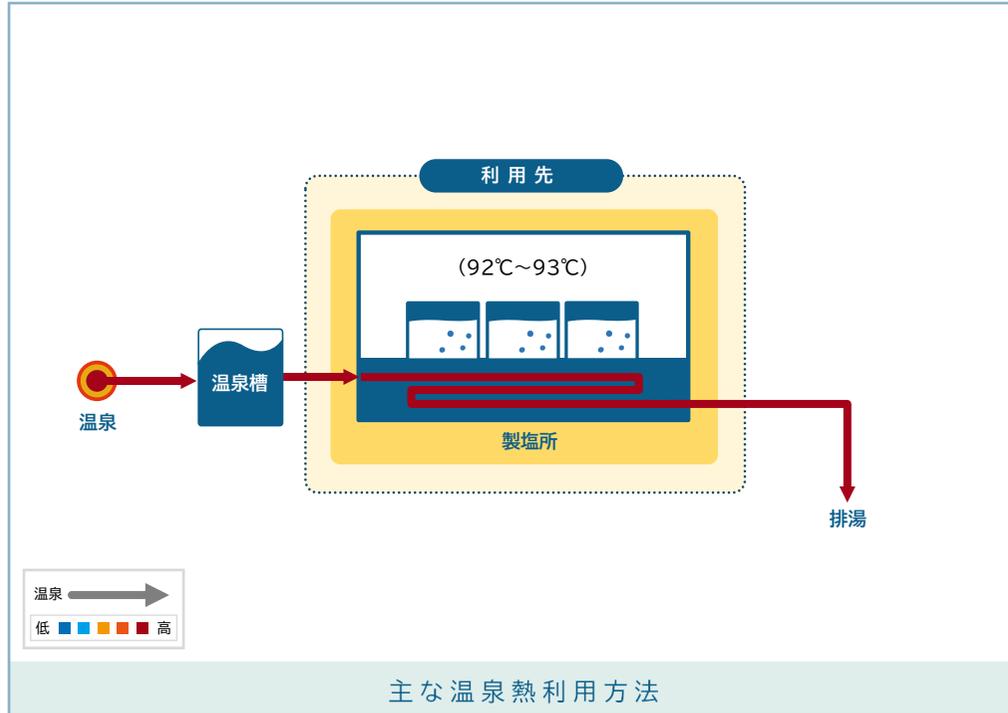
※ 本事例は「平成29年度・30年度温泉熱等の有効活用等普及促進調査等委託業務」にて調査・整理した事例であり、掲載情報は調査当時のものであることから、詳細な状況は変更されている可能性があります。
 ※ 温泉熱利用に係る事業費等が不明のため、ランニングコスト削減効果、CO₂排出量削減効果は算出しておりません。

概要

温泉水と海水の混合水を、火を一切使わず温泉熱だけで24時間加熱し、少しずつ蒸発させることで、製塩を行っている。なお製塩には、今まで捨てられていた温泉を利用することで、温泉熱の有効活用を図っている(※H30.5より、法人を解散し個人で営業している)。



泉質	塩化物泉
熱利用温度	92~93°C
利用温泉	既存温泉
総事業費	1万円(補助金なし)



※ 本事例は「平成29年度・30年度温泉熱等の有効活用等普及促進調査等委託業務」にて調査・整理した事例であり、掲載情報は調査当時のものであることから、詳細な状況は変更されている可能性があります。
 ※ 1: CO₂排出量削減効果、エネルギーコスト削減効果は、ヒアリング結果を基に算出した推定値(1tの塩水を蒸発させるために必要な熱量を想定、重油使用量に換算した場合の効果)です。