

## お客様の安心を考え、UV搭載の空調機を採用

### ご採用事例 UVストリーマ除菌ユニット



福新樓は、福岡県初の中国料理店として明治37年（1904年）に創業した老舗です。今回、空調機に組み込むことができる「UVストリーマ除菌ユニット」4台を、レストランのリニューアルを機に導入いただきました。採用の経緯や空気清浄へこだわる理由等について、株式会社福新樓の代表取締役社長 張 光陽氏と常務取締役 張 端宏氏にお話を伺いました。



目に見えないからこそ、  
空気等の衛生管理を徹底することは、  
我々の責任

株式会社福新樓 代表取締役社長  
常務取締役

張 光陽氏  
張 端宏氏

### 地元に愛され続けて100年以上 老舗中国料理店がリニューアル

- お客様の層としては、老舗の中国料理店ということもあるからか、比較的時間に余裕のあるシニアの方が多くお越しになります。サラリーマンの方がミーティングをしながら利用されるほか、土日はファミリー層も多いです。ご相談いただければ何でもできるので、お気軽に相談していただきたいですね。
- 当店は2014年、天神から現在の中央区今泉へ移転しました。2022年11月に1階のレストランを大幅リニューアルし、これまでの開放感ある円卓テーブル席からボックスソファの半個室空間へと変更したことで、より衛生的で寛げる空間へと生まれ変わりました。



上質な雰囲気はそのままに、ボックスソファ席でより居心地のよい空間に

- 創業以来「地産の食材を使い正統な技法で作るのが、旨くて身体に良い」という理念のもと、徹底して“地産地消”にこだわっています。食材に関してはもちろんのこと、例えば店内で定期的に開催する寄席でも、出演は地元福岡の噺家さんを対象にしています。少しでも地元福岡を応援できればと思っています。

### 何でも自分達でやる社風 全員が調理師免許所持の厨房スタッフ

- 我々は自分達で何でも行います。役職関係なく、みんなで掃除、修繕などなんでもやります。例えば、ある日突然食洗機が故障したら、すぐに業者に来てもらうことは難しい。「さあどうしよう？」となるわけです。不思議なことにパニックは忙しいときにしか来ない。そうしたパニックを何度も乗り越えてきた経験から身についたことだと思います。
- 調理場スタッフを雇用する上では、調理師免許を持っていることを条件にしています。法律上は「食品衛生責任者」という資格があれば飲食店営業はできるのですが、当店では調理師免許を重要視しています。その背景としては、全調理者が国家資格である調理師免許を持つことで、レベルの高い衛生意識を持っている者としてよりよい環境を作れるからです。



オープンな雰囲気の宴会場

## お客様の安心を考えUV搭載の空調機を採用 照明も含め集中管理システムで一括管理

- リニューアルに際し、最新設備として除菌効果が高い深紫外線（UVC）技術を搭載した機器導入を決めていました。ただ、どのメーカーのどのタイプにするかを悩んでいました。最終的には、ダイキンの空調機に組み込める「UVストリーマ除菌ユニット」に決めましたが、提案されるまでこんな商品があるなんて知りませんでした。
- 天井埋込形の「UVストリーマ除菌ユニット」にお客様が気づくことはほとんどないため、卓上設置のPOPで館内の感染症対策のひとつとしてお知らせしています。パネルが青色に点灯していることで「空気清浄中」であることが、我々スタッフから見てもわかり安心です。



空気清浄については卓上でお知らせ



青色ランプ点灯でさりげなく稼働中とわかる「UVストリーマ除菌ユニット」

- 現在のお店がある今泉に引っ越す前より、“電気使用量の効率的な管理ができないか？効果的な空調機器の切り忘れ防止策がないだろうか？”という課題を抱えていました。そこで、ダイキンの集中管理システムを導入、一括管理することで、電気使用量の低減、電源の切り忘れ防止につながりました。

## オートグリル採用でメンテナンスがとても楽に

- 今回、ダイキンの空調機ラウンドフローにオートグリルと「UVストリーマ除菌ユニット」をセットで導入しました。採用の決め手は、「空調+空気清浄」が1台でできるため天井面をすっきりできること、オートグリルをつければフィルターが昇降するため脚立に乗らなくてもメンテナンスができることでした。なにせ月1回の頻度でフィルター清掃していますから、メンテナンスがとてもしやすくなったと感じます。天井埋込式で簡単にメンテナンスができるとなると、皆様導入を検討しやすいはずですよ。
- 導入の際は、予備フィルターも同時購入しました。予備フィルターがあることで、交換作業のみになるため、清掃にかかる作業時間を短縮できます。予備フィルターがなければ、洗浄→乾燥→装着となるため、手間と時間がかかってしまう。この手間と時間を極力抑えていくことで付加価値のある仕事につながると考えています。
- 厨房内も排気ダクトのオイルフィルター、床、棚などを週に1回以上の頻度で清掃しています。また、そのためにメンテナンスしやすい厨房設計を心がけています。例えばオイルフィルターは手を伸ばしたところないと掃除しにくいので、規定を守った上でギリギリまでフィルター位置を下げています。最近、どうやって掃除するのか考えられていない設備が増えたように思いますが、設備は、とにかく掃除、メンテナンスしやすいことがとても重要だと考えています。

## 変わらないために

### 変わり続けることは我々の使命

- リニューアル後、感染症対策として取り組んだ今回の最新設備の導入等について、お客様からは「さすが福新楼さんだね」と言ってもらえるのは嬉しいです。
- 当店の料理は、汗をかく夏は塩分強めにするなど、その日の天候、湿度などに合わせて職人が毎日調整し年間を通じて同じ味を提供するよう努めています。変わらない味、環境を提供するために変わり続ける、それは料理の味もそうですし、店内の空気環境についても同じことだと思っています。目に見えないからこそ、空気等の衛生管理を徹底し、今まで以上を提供し続ける事こそ、変わらないために変わり続けることであり、我々の使命だと考えています。

### 担当販売店様 からのコメント

## お店の真摯さが設備選びにも反映されています

株式会社T-SCORE 執行役員 岡元 悟志 様

今回導入した「UVストリーマ除菌ユニット」について、私自身どの程度清浄効果があるのか、正直、最初は半信半疑でした。ある日、店内で塗装した時の塗料のニオイが一気になくなり、そこで清浄力を実感できました。福新樓様に関しては、ここまで換気や衛生面について考え、勉強されている方を私は知りません。なにせ張社長自らフィルターを洗われているんですから。ひとえにお客様のことを考えてのことだと思いますし、それはお店の空気・換気設備選びにもそのまま表れています。レストランに足を踏み入れた時、きっと空気の良さに驚かれると思いますが、それは「UVストリーマ除菌ユニット」の空気清浄力とお店の心意気の表れだと思います。



### 販売店様 プロフィール

地元密着型の建築・設計事務所であり、設計～仕入れ～施工まで一貫したシステムを採用し、より良いものをお客様へご提供し続けています。「空間づくりのプロ」一級建築士事務所所属の有資格者が設計を行い、多くの現場で経験を積んだ現場担当者が現場管理を行います。

## ダイキン工業株式会社

本社 〒530-0001 大阪市北区梅田一丁目13番1号 大阪梅田ツインタワーズ・サウス  
東京支社 〒108-0075 東京都港区港南二丁目18番1号 JR品川イーストビル