

# ストリーマZEAS



## ご採用事例



### 焼肉 有楽苑 様

“肉本来の味を楽しんでいただくこと”をモットーにお客様には良い素材、良い焼き方を提供したい。その想いから社長自ら毎日仕入れをし、時にはお店に立ってお客様に直接焼き方をお伝えします。

食材は徹底して国産を使用。特に肉は北海道から九州まで各地のものを試し、タレをつけなくても肉の甘味を味わえる鹿児島県産にこだわり、沢山のお客様を魅了しています。昭和39年の創業以来、有楽苑の味を求めて全国各地からお客様が訪れる、老舗の焼肉店です。

### 店内の清掃には気を配っています。

### エアコンの内部の清潔にストリーマZEASが一役買ってくれることを期待します。

#### 効きが悪く、入り口まで来られたお客様が帰られてしまった 入替のきっかけ

以前のエアコンは15年ほど使っていたのですが、効きが悪くなっていました。来年入替える予定でしたが、今年の猛暑でほとんどエアコンが効かなくなってしまい、店内の暑さで入口まで来てくださったお客様が帰ってしまうことがありました。これ以上お客様に迷惑をかけられないと思い入れ替えを決意しました。また今まで風が行き届かなかった厨房にもアシストサーキュレーターを提案いただき、お客様だけでなく、従業員の働く環境も考え導入しました。

#### しっかり風が届く上に効きも良く、衛生面に期待 入替の感想

今までエアコンの形状が天井吊り形だったのをラウンドフローに変えていただき、入口側にもしっかり風がいきわたり涼しくなりました。以前のように暑さでお客様が帰ってしまうということはなくなり、今では効きが良くとても涼しく感じます。店内の清掃には非常に気を遣っているので、ストリーマZEASで少しでも汚れが付きにくく、キレイに保ってくれることを期待しています。



ラウンドフローに入替え、熱気のごもっていた入口側にも風が行き渡り快適に。



エアコンの快適性をさらに高めるための様々な用途に活用できる、ダイキンの「アシストサーキュレーター」も導入。



お肉は、タレをつけなくても甘みを味わえるこだわりの鹿児島県産。

ご販売店様

お店は天井が低く、天井懐もほとんどなかったため、以前は天吊り形を店内の隅に設置されていました。しかし入口付近には風がほとんど届かず偏りがあると悩まれていたので、ラウンドフロータイプであれば入口側にも風を送れるとご提案をさせていただきました。有楽苑様は社長自らお店の清掃をさっしりされており店内はとても清潔です。エアコンもストリーマZEASで清潔に保てるものと思いご提案しました。今後もお客様の立場に立った提案を心がけていきます。

ホシザキ東京株式会社 千代田南営業所/所長 小林 裕 様

取材  
ご協力 焼肉 有楽苑  
代表 伊藤国男 様