

兵庫県揖保郡

あやがわうどん 太子店 様 (客席数 52席)

ダイキン 自然冷媒 (CO₂) ヒートポンプ給湯機

小型業務用エコキュート ほか

- 給湯設備／小型業務用エコキュート タイプⅡ＋タイプⅢ
- 厨房設備／オール電化
- 空調設備 (店内＋厨房)／エコ・アイスminiマルチ＋スーパーインバーターZEAS-Q＋ルームエアコン



オール電化厨房で、コスト削減と環境対応に貢献。

ご採用の経緯

環境・省エネルギー対応と衛生面への配慮、この2点に大きなメリットを感じています。

株式会社 入船
レストラン事業部
店舗開発 次長 中西 稜 様



- 当グループは省エネ法の規制対象となる為、これからは今まで以上に環境対応・CO₂削減量の抑制に対応しなければなりません。
- 特に設備機器について、今まではインシタルコストを重視していましたが、これからはライフサイクルコストを考えランニングコストの安い省エネタイプの設備への変更を検討しておりました。
- そんな折、関西電力様よりオール電化厨房のご提案があり、提案されたCO₂の削減効果とライフサイクルコストの良さを評価し採用する事にいたしました。実際、他の店舗でもオール電化は一度試した事があり、省エネ効果は実証済みでした。
- 実際に使ってみて、省エネなのはもちろん使い勝手、特に掃除のしやすさがとっとうれしいポイントでした。例えば、電化厨房機器は油のこびりつきなども少なくお手入れが簡単なので、清掃時間も10～15分も短縮できました。わずかなようですが、毎日の蓄積を考えると大きなメリットですね。さらに、厨房の美しさが保てるため、従業員の衛生への意識も高まっているようです。
- また、電化厨房のゆで釜等はふく射熱が少ないため、厨房が暑くならず快適に働くことができます。
- このように、環境・省エネを目的に採用したオール電化厨房ですが、お手入れのしやすさや、作業環境向上などのメリットも大きいですね。

ご提案のポイント

昼間のピークを乗り切る湯量の見極めが難しかったです。

株式会社 八木電機
代表取締役 八木 崇裕 様



- 店舗改装時は、柱以外のほとんどをリニューアルしました。当社の強みはキュービクルまで製作できること。今回は、電気・空調・衛生・ダクトまで幅広く担当させていただいたため、総合的なインシタルコストの低減に貢献させていただきました。
- 苦労したのはうどんをゆでるメインの釜で発生する蒸気の排出方法。ガス式だと発生する上昇気流が電磁調理器では発生しないため悩みましたが、独自の工夫でクリアしました。
- 屋にピークが訪れるお店ですが、うどん屋さんで湯が切れては致命傷のため、湯量の算出の見極めには非常に苦労しました。その甲斐もあり、1年経った今でも湯切れは一度も起きていません。

八木電機様がキュービクルの製作も含めて店舗改装を担当した。



給湯設備

店舗裏にヒートポンプユニットと給湯タンクを効率良く配置しています。



空調設備

エコ・アイスminiマルチを採用し、蓄熱調整契約を行っています。また、客席には気流がムラなく広がるラウンドフロータイプ、厨房にはスポット吹き出しが可能な天井ビルトイン形と、室内機を使い分ける事で快適性を高めています。

客席 (スーパーインバーターZEAS-Q)



厨房 (エコ・アイスminiマルチ)

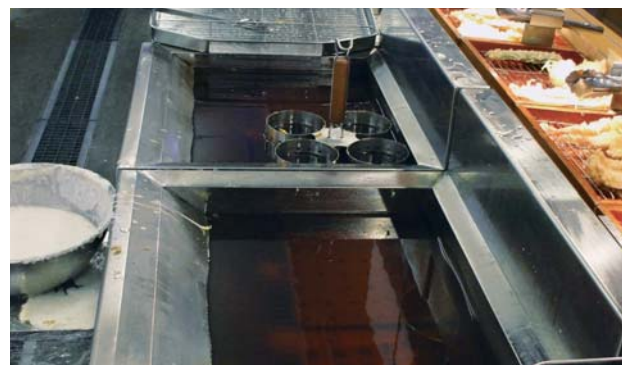


厨房設備

メインのゆで釜とゆで麺機を使って、お客様に打ちたて・ゆでたてのうどんをご提供しています。



電気式のフライヤーは上部に排気筒がないため、熱さを感じず、フライヤーから揚げた天ぷらを直接カウンターに並べることができます。



食器の返却口近くに食器洗浄機を配置し、使い勝手の良い作業動線を確保しています。



あやがわうどん 太子店

当店は、自家製麺と打ちたて・ゆでたてにこだわった、セルフ式の本格讃岐うどん専門店です。小麦には、うどん特有の柔らかさと風味が楽しめる讃岐地粉「さぬきの夢2000」を使用しています。製麺時の配合や温度管理が難しい、非常にデリケートな食材ですが、この豊かな風味は他の小麦粉では出せないため、食材を変えずにこだわりつづけています。



店長
池田 満 様

