

LED照明が灯る環境先進店舗 食べ物を美味しく見せる演色性にも納得



環境に配慮した高効率店舗を目指し、LED照明の導入、オール電化、自然光の利用などに取り組んでいます。厨房のLED照明の導入では、省エネ・長寿命だけでなく、チキンが美味しく見えるための演色性や指向性などにこだわって照明を選びました。

■導入企業

日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)さま



- 東京/渋谷区(本社)
- カーネル・サンダース秘伝のレシピをもとに、手づくりできたてのおいしさと安全を追求。全国各地に直営店、FC店を展開されている。
- 久米川店さま/東京/東村山市(本物件)

■導入商品

LED照明 / LED照明灯

- 2009年12月、高効率店舗を目指してリニューアルされた久米川店の厨房と外灯にシャープ製LED照明を採用。同店は環境省の平成21年度省エネ照明デザインモデル事業にも採択されている。

こんなソリューションを実現しました

Before

導入前(課題)

1

厨房ではチキンの仕上がりを色でチェックするので、照明選びは色温度、演色性、均一に明るく照らせるかがポイントでした。

2

以前、外灯など店舗の照明に虫が集まることで、近隣からクレームを受けた店舗もあり、紫外線防止には気を遣っていました。

3

照明の交換も高所になると業者さまに依頼するのでコストがかかり、自分たちでやるには危険が伴うので悩みのひとつでした。

After

導入後(効果)

1

LED照明は想像以上に明るく、現場では以前の蛍光灯よりはっきりとチキンの色がわかるようになったと感じています。

2

紫外線レスで虫が集まりにくく助かっています。今では防犯性も高める外灯が店舗のイメージ灯となっています。

3

長寿命で交換の手間が減り、メンテナンス性にも優れている点も高効率店舗の実現に寄与しています。

■インタビュー



日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)
KFC建築施設ユニット
マネージャー 眞野 明人さま

**常に先進的な取り組みに挑戦。
今はLED照明導入などで高効率店舗を目指しています。**

当社では、LED照明の導入やオール電化、自然光の積極的な利用など、環境に配慮した高効率店舗を目指した取り組みを開始しています。

中でも、今回、シャープ製のLED照明を厨房と外灯に採用した直営の久米川店は、環境省の平成21年度省エネ照明デザインモデル事業にも採択されています。同店は日本のファストフードチェーンで初めてドライブスルーを採り入れるなど、常に先進的な取り組みを行ってきました。

厨房では仕上がりの色が美しく見えるかが、照明選びのポイントでした。

LED照明の導入では、省エネ性能だけでなく、いかに食品を美しく見せるかにもこだわっています。これは飲食店にとっては非常に重要なポイントです。

特に厨房に関しては、チキンの仕上がりを色でチェックしていますので、色温度や演色性、均一に明るく照らせるかどうかを重視して照明を選びました。導入後、現場からは、想像以上に明るく、蛍光灯よりはっきりチキンの色がわかるようになったとの声が上がっています。



KFC久米川店 店長 吉澤 祐貴さま（厨房にて）

外灯に虫が集まるとクレームの対象にも...。 紫外線レスで虫が寄りにくいこともメリットです。

LED照明は紫外線レスで虫が集まりにくいことも、飲食店では大きなメリットです。以前はガラス窓や照明カバーに紫外線防止加工を施して気を着けていました。

一方、地域の防犯性を向上させる意味もあって外灯を設置していますが、虫が多く集まることでクレームの対象になったこともありました。LED化で外灯の虫対策ができたことも助かっています。今では店舗のイメージ灯となっています。

長寿命で交換の手間とコストが大幅に削減。 店舗の高効率化に期待しています。

吹き抜けの天井など高所になると照明を交換するだけでたいへんです。業者さまに依頼するとコストがかかり、自分たちで交換すれば危険が伴ったり、基準と違う色温度の照明を誤って付けてしまうケースもありました。この点も、長寿命でメンテナンス性に優れているLED照明には期待しています。

今後、FC店にも自信を持って提案できるよう、費用対効果や商品の特質を見極めつつ、LED照明化を推進していくつもりです。

