プラズマクラスターイオン

# ホテルの空調システムにプラズマクラスター さりげなく快適な空気でおもてなし

2010年に開業120周年を控え、お客さまにより安全で快適な空間を提供するために、様々な設備の整備を推進しています。その一環として、空気環境にも着目し、レストラン・客室にプラズマクラスター技術を導入することにしました。





#### ■導入企業



### ㈱帝国ホテルさま

- ●東京/千代田区
- ●明治23年(1890)に日本の迎賓館として開業して以来、世界中の国々から国賓級の方も含め様々なお客さまを迎えられている格式あるホテル。

#### ■導入商品

### 空調ダクト収納型プラズマクラスター イオン発生ユニットシステム

●2009年7月、本館17階のブフェレストランにメインユニット36台、サブユニット124台を設置。続けて11月にリニューアルオープンした7階の客室にも導入。

## こんなソリューションを実現しました

# Before

導入前(課題)

ホテルにとって空気も商品の一部です。客室のニオイが気になった場合は、問題が解消するまで次のお客さまの予約を入れないことがあるほど、気を付けていました。

空気環境への配慮も大事ですが、格式ある ホテルの雰囲気も損なうわけにはいかない ので、お客さまから見える場所に新たな機 器を置くことには抵抗感がありました。

空調ダクト内に除菌のための光触媒など の機器を設置していましたが、天井裏での メンテナンスやパーツ交換にたいへんな手 間がかかっていました。

# After

導入後(効果)

プラズマクラスターの導入で高い消臭効果 を実現しました。社会的に関心が高まって いる空気の衛生面でも大きな効果を発揮し ています。

天井の空調ダクト内に収納できるイオン発生ユニットを共同開発し、お客さまには見えないところに設置できました。さりげなく空気環境を整えることができています。

イオン発生ユニットはパーツ交換頻度が少ないうえ、室内からの交換もできるため、大幅にメンテナンス作業が容易になりました。

3

# シャープ商品 導入事例

プラズマクラスターイオン

#### ■インタビュー



(株)帝国ホテル 施設部 施設運用課 主事 石川 由起夫さま

## 高濃度プラズマクラスター技術の発表を受け、 八尾工場まで飛んでいきました。

ホテルにとって"空気も商品の一部"です。大切なお客さまをお迎えするにあたって、衛生的で快適な空気環境をご用意できるよう常に気を配っていました。 清掃時にニオイが気になった部屋はすぐに脱臭機をかけ、それでもニオイが残っている場合には、次のお客さまの予約を入れないことがあるほど、気を付けていました。

高濃度プラズマクラスター技術の発表をニュースリリースで知ったとき、これはすごい技術だと直感して、すぐにシャープさんへ連絡。詳しい説明を受けるため、大阪の八尾工場まで飛んでいきました。

# 天井の空調ダクト内にプラズマクラス ターを設置できないか?

プラズマクラスター技術の効果に納得して、導入の検討を始めたとき、課題になったのがホテルの雰囲気を損なわないよう機器を目立たせずに設置することでした。そこで、エアコンと室内の空気循環を兼ねている天井の空調ダクト内に収納するアイデアを持ち込み、シャープさんと共同開発を始めました。

まず、装置の形状です。ダクト内に置くことでエアコンの風量に変化があってはなりません。空気抵抗の少ない形状にするため何度も試行錯誤して、最適な形にたどり着きました。



(株)帝国ホテルさまとの共同開発で商品化した「空調ダクト収納型プラズマクラスターイオン発生ユニットシステム」

# お客さまのくつろぎの時間を妨げないようさらにひと工夫。

ホテルで使用するにあたり、判断基準となるのがお客さま視点での快適さです。装置から発せられる音は小さく、基準をクリアしましたが、デバイス交換時期を知らせるランプの光が気になりました。

そこで、お客さまが気にならないよう、ランプにスライドカバーを かぶせました。また、デバイスや配線の色も黒をベースとし、目 立たないようにしています。

# メンテナンス性も高さも大きなメリットに。お客さまを快適な空気で迎える体制も万全。

実は以前、空調ダクト内に除菌のための光触媒などの機器を設置していましたが、天井裏に上がってのパーツの交換やメンテナンスにたいへん手間がかかっていました。ところが、プラズマクラスターイオン発生ユニットはパーツ交換回数が少なく、メンテナンス性にも優れています。施工にあたっても、電源を点検口の近くに集約して、さらにメンテナンス性を高めました。

こうしてレストランを皮切りに、リニューアルオープンした新しい 客室などにも導入し、さりげなく快適な空気環境でお客さまをお迎えする体制を整えています。





ブフェレストラン「インペリアル バイキングサール」。 天井のダ クト内に目立たないようにイオ ン発生機を設置。