

イオンシャワーでデリカコーナーの衛生対策を充実 天井の結露によるカビの抑制効果にも期待



導入先

マックスバリュ関東株式会社さま

- 東京都江東区
- 2009年創業。関東1都4県でマックスバリュなどの食品スーパーを展開。2015年11月にオープンしたイオンタウン成田富里に、県内16店舗目となる成田富里店を出店。
- マックスバリュ成田富里店さま(本物件) / 千葉県成田市



導入商品

- 天井埋込型プラズマクラスターイオン発生機 IG-1B10A×40台
- 天井吊り下げ型プラズマクラスターイオン発生機 IG-161RA×8台
- 天板&側面設置型プラズマクラスターイオン発生モジュール IG-2MC05×2台
- 2015年11月の店舗オープンにあわせて導入。

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

当店では、近年のお惣菜市場の拡大に合わせてデリカコーナーを強化しています。フライ、天ぷら、焼き鳥などをパックせずに陳列するため、より手厚い衛生対策を求めていました。また冷蔵冷凍コーナーでは結露でカビが発生し天井が黒ずむことがあり、対策を講じたいと考えていました。

デリカコーナーには天井吊り下げ型と天板設置型を計10台導入。より積極的な衛生対策がお客様の安心感につながっています。

冷蔵冷凍コーナーには什器の真上に天井埋込型を40台設置。カビ菌抑制により、定期的に行っている天井塗装などの経費削減効果を期待しています。



マックスバリュ関東株式会社
開発部 課長 野村和樹さま

■ 導入の背景

デリカコーナーの空気対策をより手厚く。
結露による天井のカビ対策も講じたい。

2015年11月にオープンした当店は、惣菜市場の拡大に合わせて、デリカコーナーの品揃え強化を図っています。演出上、フライ、天ぷら、焼き鳥などを立体的に幅広く陳列するため、衛生対策も充実させたいと考えていました。

また、冷蔵・冷凍食品コーナーでは、結露により天井にカビが発生して黒ずんでしまうことがあり、既存店では定期的に天井塗装を行うことで対応してきました。

■ 選ばれた理由

3つのタイプを適材適所に配置。
家庭への普及率も大きな決め手に。

デリカコーナーには照明の配線が活用できる天井吊り下げ型、特に埃が吸着しやすい焼き鳥コーナーには天板&側面設置型を配置しました。また、冷蔵・冷凍食品コーナーには什器の配置に沿って、その真上に天井埋込型を採用。豊富なラインアップから設置場所に最適な導入が実現しました。

プラズマクラスター機器は家庭用の商品の認知度が高く、PR効果が望める点、また、食品関連市場への導入実績も採用のポイントになりました。

■ 導入後の効果

設備面での空気の衛生対策が実現。
カビ抑制による修繕費削減にも期待。

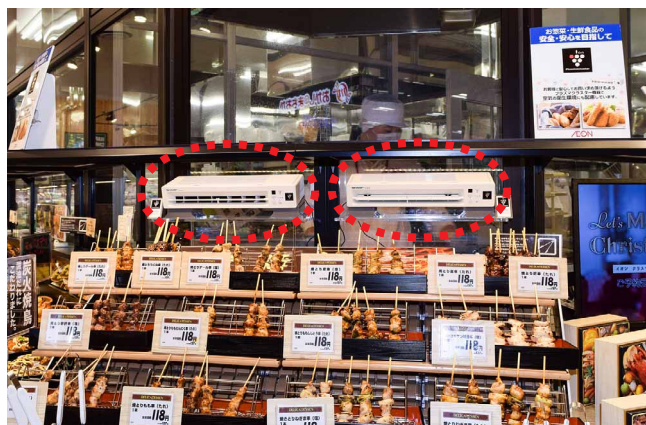
プラズマクラスターの導入により、食の安心安全に敏感なお客さまへのイメージアップ効果が図れており、デリカの売り上げアップにつながっています。売り場の衛生対策は、これまでスタッフによるこまめな清掃といったソフト対応がメインでしたが、プラズマクラスター導入でハード面での対策が実現しました。またプラズマクラスターによるカビ菌抑制によって、修繕費用のコスト削減効果にも期待しています。

■ 今後の展望

プラズマクラスター採用が当社のブランド価値向上に。
これからもより質の高い売り場作りを目指して。

当店のオープンを掲載した業界雑誌の記事では、プラズマクラスター導入も合わせて紹介されるなど注目が高く、当社のブランドイメージ向上に繋がっています。

今回は売り場への導入となりましたが、水産・畜産コーナーや作業場エリアへの導入も随時検討し、お客さまにより安心安全な食をお届けできる店舗作りを目指してまいります。



埃が吸着しやすい焼き鳥コーナーには天板設置型でエアーカーテン



冷蔵・冷凍平ケースの真上に埋込型を40台設置。結露によるカビ菌抑制に



生花コーナーにも照明の配線を利用して天井吊り下げ型を設置