

換気の難しいスーパーマーケットの生鮮調理室のニオイを低減 天井からイオンが効率的に降り注ぎ衛生対策も向上



導入先

株式会社エコープ関東さま

- 神奈川県横浜市
- 2004年発足。エコープ群馬とエコープ神奈川が合併し、さらに全農クミックスが埼玉県で行ってきた店舗事業の営業譲渡を受け、東京、群馬、神奈川、埼玉の1都3県で営業。スーパーマーケット34店のほか、焼肉レストランなど計39店舗を展開されている。



導入商品

大スペース向け天井埋込型
プラズマクラスターイオン発生機
IG-2B35A×4台

小スペース向け天井埋込型
プラズマクラスターイオン発生機
IG-1B10A×4台

- 2012年8～9月のリニューアルを機に、鮮魚や食肉を加工する生鮮調理室などに導入。

こんなソリューションを実現しました。

導入前の課題

生ものを主に扱う魚や肉の調理室では、これまで生臭さなど特有のニオイが課題でした。店舗の大規模リニューアルに伴い、スタッフの職場環境の改善を図るべく、空気浄化の対策を講じることを決めました。

換気の難しかった調理室独特のニオイが低減。スタッフからは「翌朝の空気が違う」と好評です。

天井埋込型で広い作業スペースを確保したままでの導入が実現。省エネ設計で安心して24時間稼働できます。

天井からイオンが効率的に行き渡り、調理室の衛生環境の向上にも効果を発揮しています。



A・コープ中田店
店長 吉田 勝さま

■ 導入の背景

スーパーマーケットの生鮮調理室に残る特有のニオイを解消したかった。

鮮魚や食肉を扱う調理室は、売り場バックヤードの限られたスペースにあるため換気が難しく、特有のニオイが課題でした。また生ものを扱うため、衛生管理上、浮遊菌対策も強化したいと考えており、店舗のリニューアルを機に、積極的な空気環境への対策を図ることを決めました。

■ 選ばれた理由

天井埋込型なら作業スペースを確保したままでの導入が可能でした。

さまざまな選択肢がある中で、プラズマクラスターを選んだ理由は、累計4,000万台の販売実績と、すでに他の水産加工工場へも導入され、効果を上げていることでした。また、調理室では作業中に床に水を撒くため、導入機種は、水に濡れる心配がなく、調理室の作業スペースを減らさない天井埋込型を選びました。広い作業場である鮮魚調理室には大スペース型を、比較的狭い寿司調理室などには小スペース型を設置、ニオイの程度や広さに合わせ、導入機種を選定しました。

■ 導入後の効果

「翌朝の空気が違う」と驚きの声。
効率的にイオンが降り注ぎ衛生対策も向上。

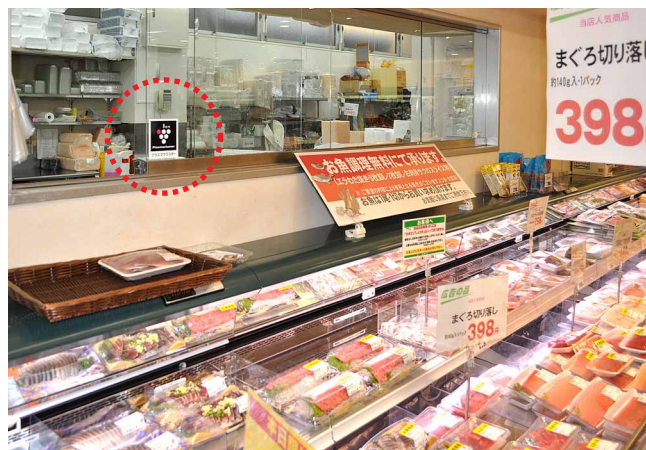
1日中使っても年間電気代約4,050円※(風量「標準」運転時)の省エネ設計なので、安心して24時間稼働させています。ニオイは気にならない程度まで低減されており、特にスタッフからは「翌朝、調理室に入ったときの空気が違う」といった声が上がっています。また広くイオンが行き渡る天井埋込型なので、衛生面でも効率的な対策が実現。お客さまからも見えるように調理室の窓にプラズマクラスターのステッカーを張って、当店の付加価値向上につなげています。

※電気料金単価22円/kWh(税込)で算出

■ 今後の展望

グループ店舗にも順次導入予定。

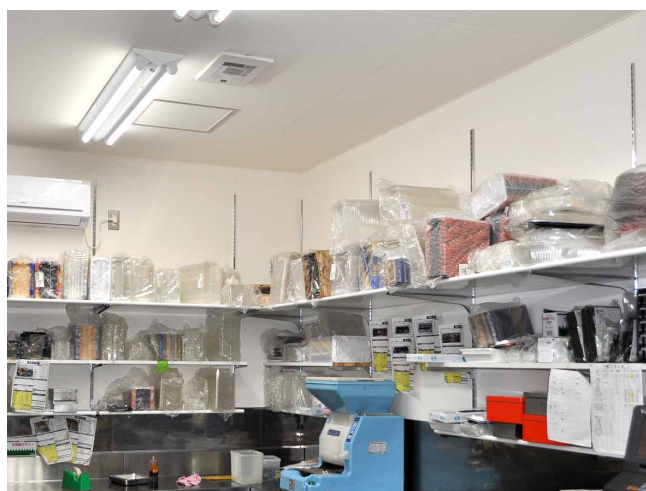
今回はバックヤードである調理室のみの導入となりましたが、さらなるお客さま満足度向上のため、売場内にも導入ができればと考えています。またグループで第一弾の導入となりましたが、効果には大変満足しており、今後、系列店舗にも、店舗改装などの機会を利用して導入していく方針です。



生鮮調理室の窓にステッカーを張りプラズマクラスター設置をPR



惣菜調理室



調理室以外のバックヤードにも小スペース型を採用