

天井から降り注ぐプラズマクラスターイオン 寿司ネタも空気も鮮度にこだわっておもてなし



導入先

大起水産株式会社さま

- 大阪/堺市(本社)
- 1975年設立。水産物の小売販売・外食事業を主な事業とされ、「大起水産回転寿司」や「街のみなど」など、現在34店舗を関西で展開されている。
- 大起水産回転寿司 ホワイティうめだ店さま(本物件)/大阪/大阪市



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×6台

- 2012年5月、店内に大スペース用を、
厨房スペースには小スペース用を導入。
販売・施工：株式会社E・C・Rさま

こんなソリューションを実現しました。

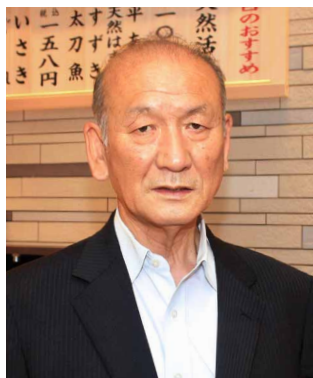
導入前の課題

2012年1月開店の大起水産回転寿司 ホワイティうめだ店は、地下街という空気がかもりがちな環境に立地しています。また、当社の中では小規模な店舗であるにもかかわらず、国内最大の集客数があり、店内の空気環境の改善が一層求められました。

天井からの風で効率的にプラズマクラスターイオンが行き渡り、より衛生的な空気環境を実現。

天井にすっきりと設置可能。お客さまで賑わう店内でもスペースを取らず、店内空間を有効活用できています。

ネタも空気も鮮度にこだわった回転寿司店として、お客さまへのPRにも効果を発揮しています。



大起水産株式会社
企画開発部
部長 成田良雄さま

■ 導入の背景

空気がこもりがちな地下街の店舗だからこそ衛生管理の徹底がこれまで以上に必要でした。

当社の回転寿司店では22店舗目になる大起水産回転寿司 ホワイティうめだ店をオープンしましたが、空気やニオイがこもりがちな地下街という立地環境から、これまで以上に衛生管理を徹底する必要がありました。また、既存店の中では小規模な店舗ですが、好立地であるため集客数は国内最大で、店内はいつも混み合っています。お客さまに気持ち良くお食事を楽しんでいただくためにも、クリーンな空気環境が一層求められました。

■ 選ばれた理由

プラズマクラスターの社会的な評価や認知度の高さに信頼感。天井埋込型なら混み合う店内でもスペースを取らない。プラズマクラスターイオン発生機は、私自身が自宅で愛用して効果を実感していたこともありましたが、病院を始めとする、様々な人が集まる空間での導入が進んでおり、すでに社会的な評価や認知度が高い点で、大きな信頼感がありました。また、天井埋込型は天井にスペースさえあれば設置可能。お客さまが混み合う店内で設置スペースを取らず、省電力で効率的にイオンが降り注ぐ点がメリットでした。

■ 導入後の効果

導入後の試験結果で大幅な菌数減少を確認。こもりがちだったニオイの低減も実感できました。導入後、実際にイオン濃度や浮遊菌数の変化を調査したところ、高濃度のイオンが店内に充満し、当店の場合は浮遊菌数が減少することが確認できました。また、以前はこもりがちだったニオイも低減しており、朝出勤してきたスタッフが特に実感しています。混み合う店内でも、クリーンな空気環境でおもてなしできることは、大きな自信になっています。

■ 今後の展望

鮮度にこだわり、ネタも空気も美味しく！今後も新店オープンの際には導入を検討します。飲食店において、環境、食材、サービスの三拍子がそろったことが最高のおもてなしを目指す上で重要になります。今回のプラズマクラスターイオン発生機の導入で、店内環境が大幅に良くなり、ネタも空気も鮮度にこだわった回転寿司店としてアピールできています。今後も新店をオープンする際には、効果を検証しながら、プラズマクラスターイオン発生機の導入を検討したいと考えています。



大スペース用天井埋込型を店内4ヵ所に設置



厨房には小スペース用を設置



ポスター等でプラズマクラスターイオン発生機の導入をアピール
(※2012年5月17日現在、国内回転すしチェーンで初めて導入)