

「パーフェクト」と評された飲食店の給湯設備 ○ステーキハウスBeeと牛（和歌山県和歌山市）



1階がBeeと牛、2階が焼肉一兆OH・なべや(上)、
バリアフリー設計の1階店内(下)

和

歌山県和歌山市の複合型商業施設「ガーデンパーク和歌山」の一角に2006年12月、「ステーキハウスBeeと牛(びいどろし)」がオープンしました。この店舗は、関西地域で保険調剤事業を展開するジャパンメディカル株式会社(以下、JM)のフード事業部が手掛けたもので、「お箸で気軽にビフテキ、お箸で気軽に洋食」をコンセプトにしたステーキ&洋食レストランです。スタイリッシュで洗練された店内は高級感に溢れ、メニュー

にはお子様用のコースもあり、カップルや家族連れなど幅広い年齢層のお客さまで賑わっています。Beeと牛および、同じくJMのフード事業部が経営する2階の焼肉・創作鍋の「焼肉一兆OH・なべや」では、空調にはエコ・アイスマーナー、給湯には業務用エコキュートがそれぞれ導入されています。厨房にはIHクッキングヒーターなどの業務用電化厨房機器が導入され、オール電化店舗となっています。

同建物のオーナーでもあるJMの大野健治代表取締役は、出店に

あたり、地球環境保全の観点から、熱源には非燃焼系の設備を導入することをはじめから決めていたそうです。シエフ歴30年でBeeと牛と焼肉一兆OH・なべや、そして07年2月にオープンした「カフェテリア・アム・ミンママ」の総料理長を務め

る堀内修さんは「医食同源という言葉があります。人の身体に良い物を食の分野でも提供したいと考えてこの店を構えました。人々の健康を守る医薬品を扱う我が社が、環境へ負担をかける設備を使いたくないと考えるのは必然の流れでした。環境保全に貢献するエコキュートはまさにJMが求めている設備です。燃焼系の機器とのイニシャルコスト差は割安な電気料金制度を利用することにより5、6年で回収できるので、コスト面でもまったく障害になりませんでした」。

快適で安定した使い心地

Beeと牛と焼肉一兆OH・なべやでは、給湯システムとして加熱能力15kWのヒートポンプユニットと5600Lの貯湯ユニット3台で構成された業務用エコキュート(日立アプライアンス製)がそれぞれ設置されています。お湯は主にシンクの混合水栓と食器洗浄機に供給されており、ランチ後とディナー後に負荷が集中します。「設備導入から約1年の間で湯



総料理長の堀内修さん

切れは一度も無く、複数個所で同時に多量の湯を使用しても水圧や湯温の低下はほとんどありません。立ち上がりも素早く、お湯が出るまで待つストレスもまったくありません。エコキュートは高温での出湯ができるので、調理器具の消毒にも使えます。また、夜間運転時にヒートポンプユニットから出る音も小さく、店のすぐ裏にも住宅がありますがまったく問題はありません。ランニングコストについても想定どおりに推移しており、メンテナンス不要で、使い勝手抜群のエコキュートにはとても満足しています」と堀内さん。

