

# 株式会社 ふくしま (クオリティフーズ ラパン)



ショーケース

贈呈理由 > 各店舗におけるピーク電力削減と省エネを実現する蓄熱式ショーケースの導入



外観夜景

株式会社ふくしまは、1949年の創業以来、地域密着型のスーパーマーケットとして、安全でおいしい食品を、心温まるサービスと適正な価格で提供し、地域社会の皆さまの豊かな食生活のために貢献することを経営理念に掲げている。

近年は、島根県の老舗こだわりの食材店「ラパン」として松江市内に4店舗を展開しており、特に「ラパン」がプロデュースする冷凍お惣菜シリーズ《まかない屋》は、安心安全で味自慢な地元食材と、全国から厳選した高品質な食材を活かしてお惣菜をつくり、インターネットで全国へ直販している。この《まかない屋》は、2002年に販売を開始。当初は商品開発に試行錯誤しながらも、より本来の味、プロの味を食卓で味わえるよう品質を追求したことにより、04年には農林水産大臣賞を受賞し、さらにマスコミでも新しいビジネスモデルとして紹介されるなど食品産業界でも大きな注目を浴びることになった。

蓄熱式ショーケースの導入は、省エネルギーの推奨とランニングコストの低減を同時に実現できるため、全4店舗の内3店舗へ導入している。08年3

月に城北店へ導入し、高効率の蓄熱システム稼働により、既存の空調負荷を大幅に低減することができたため、各店舗の設備更新時期を捉え、09年2月に上乃木店、17年2月に母衣町店へも同システムを導入し、環境にやさしい省エネ型店舗づくりに取り組んでいる。

割安な夜間の電力で蓄熱槽に氷をつくり昼間のショーケース冷却に利用する氷蓄熱式システムを採用することにより、昼間のピーク電力を削減することが可能となり、省エネ、省コストを実現し、電力負荷の平準化にも貢献している。

またショーケースの照明はLEDを採用し、発熱を抑えることでショーケース内の温度管理、高い鮮度、安全性、品質の維持が容易となり、お客さまへより高品質な商品を提供することができる。

蓄熱式ショーケースの他にも、店舗の照明設備をLED化し、さらなる環境負荷の低減、省エネルギーを実践している。

こうした取り組みの中、省エネ性はもちろん、ランニングコストを削減することもでき、堅実経営と社員の生活向上に努めている。



熱源機



蓄熱槽



ショーケース

今後も徹底的に品質にこだわった「質の追求」と、質に見合った適正な価格で商品を販売し、地域社会との信頼関係構築につとめるとともに、「お客さまへ心温まるサービス」を提供し続ける店舗づくりに取り組んでいく方針である。

## 主な蓄熱システム導入実績

- ラパン 城北店 2008年(更新)  
能力：36.7kW 台数：1台 [明和サービス]  
蓄熱槽容量：3.0m<sup>3</sup>
- ラパン 上乃木店 2009年(更新)  
能力：44.2kW 台数：1台 [明和サービス]  
蓄熱槽容量：3.0m<sup>3</sup>
- ラパン 母衣町店 2017年(更新)  
能力：23.6kW 台数：1台 [明和サービス]  
蓄熱槽容量：3.0m<sup>3</sup>