

業務用エコキュートで、省エネルギー・省コストに安定高温出湯を実現

【贈呈理由】 環境性を配慮し、新設店舗への業務用エコキュートを標準採用



幸楽苑 八千代台店

株式会社幸楽苑は1954年の創業以来、「必ず日本一の外食企業になる」というビジョンの下、現在、北は青森から南は兵庫まで470を超える店舗を展開する「らーめんチェーン」として歴史を積み重ねている。そして今も、海外展開と国内1,000店舗体制の実現に向け、積極的な出店をすすめている。

を消費する給湯システムについて、省エネルギー・省コストと安定した高温出湯を目的に、85℃以上で貯湯可能な業務用エコキュートを試験導入して効果を検証。その結果、投資と効果のバランスから業務用エコキュートを主体とし、ピーク時の給湯負荷に対してガス瞬間式給湯器でまかなうハイブリッド給湯システムを導入した。

同社では早くから環境問題を重要な経営課題としてとらえ、社内特別プロジェクトを編成するなど、この問題に対して積極的な取り組みを行っている。

2009年度には大量のエネルギー



業務用エコキュート

同システムの省エネルギー・省コスト性が評価され、10年度から新店舗における標準採用としている。

同社では、今後も環境負荷の軽減に積極的に取り組むとともに、すべてのお客さまに満足していただける味とサービスの提供を目指していく。

蓄熱システム導入実績

幸楽苑 42店舗

● 蓄熱設備概要

業務用エコキュート 420ℓ×84台(パナソニック)

※ 2011年末現在