

株式会社 味のやはた ●石川県羽咋市

高効率エコキュート、オール電化システムを採用した、HACCP導入の新工場

【贈呈理由】新工場に HACCP 概念と業務用エコキュートの導入により安全性と省エネルギー性を実現



味のやはた 本社工場

株式会社味のやはたは1966年に羽咋市内で創業し、「八幡のすしべん」をいち早くロードサイドに展開して、テイクアウト・イートインができる新しい業態を石川県で構築した。さらに居酒屋、回転すしチェーン、給食などさまざまな食に関する複数の業態を開発し、現在32店舗を運営している。

11年11月に竣工した同社新工場には

HACCP概念と業務用エコキュートを導入、食の安全性と省エネルギー性を実現した。HACCPとはNASAが開発した衛生管理手法であり、かなり高度な衛生管理が求められることから、エコキュートをはじめオール電化システムを導入した。また、このエコキュートは高効率で夜間に湯を蓄えるので、ランニングコストの低減と負荷移行により最大電力抑制にも

貢献している。

実際に、12年3月にエコキュートの使用量計測を実施した結果、前熱源と比較するとひと月あたりのCO₂排出量、ランニングコストともに60%程度の削減が実証された。

今後も新規出店や店舗リニューアルを契機に、エネルギー効率の高い設備の導入によって引き続き省エネルギー、地球環境保全に取り組んでいく方針である。

味のやはた 本社工場

所在地:石川県羽咋市兵庫町午10番地
 建築設計:免田産業(株)建築設計事務所
 建築施工:免田産業(株)
 蓄熱設備設計:免田産業(株)建築設計事務所
 蓄熱設備施工:免田産業(株)
 延床面積:2,519㎡
 竣工:2011年(新設)

●蓄熱設備概要

業務用エコキュート 15kW×5台(日立アプライアンス)