

株式会社大阪屋ショップ



ヒートポンプ給湯

贈呈理由

店舗の新設・リニューアルにあわせてエコキュートと高効率空調の採用を標準化し、省エネルギーを実現



株式会社大阪屋ショップ 新庄店

高効率機器の採用と工夫により環境性・経済性を両立

株式会社大阪屋ショップは1973年の設立以来、地域の皆さまの豊かで健やかな暮らしに貢献することを使命とし日夜取り組んでおり、現在では富山・石川両県に、グループ会社を含め45店舗を展開している。

同社では各店舗のエネルギー使用について合理化・高効率化に努めており、照明や冷凍ショーケースなど設備の新設・リニューアル時には高効率な設備の導入を図っている。

給湯は、高効率で環境性と経済性を両立できるエコキュートを各店舗で標準採用し、また、バラバラに配置されている鮮魚、精肉、惣菜など、湯を使用する各作業エリアごとに小型のエコキュートを分散配置することにより、即応給湯による作業効率化と配管ロス削減に配慮している。



店内の冷凍ショーケース

空調、冷凍機では高効率型の設備を採用するとともに、店舗によっては冷凍機の室外機に散水装置を設置することで、夏場の消費電力量の削減を図っている。また、店内の冷凍ショーケースも外気温の影響を受けにくい扉付きリリーチイン型ショーケースを採用している。

「オール電化」と「見える化」でエネルギーコストを削減

2008年に佐野店、滑川店でオール電化を採用して以降は、給湯・空調・厨房にてオール電化システムを標準設計とし、建物全体のエネルギーコスト低減とともに、電化厨房導入による作業環境改善も実現している。

また、近年ではほぼすべての店舗にデマンドコントローラーを導入し、店舗の電力使用量を「見える化」することで従業員の省エネルギー意識の向上を図るとともに、空調機器を自動制御することでさらなるエネルギーコストの削減に努めている。

省エネルギーだけでなく、環境保全への取り組みにも力を入れており、マイバッグ・マイバスケットの利用推進、リサイクルステーションの設置、包装容器の排出抑制など、3R運動も積極的に行っている。



業務用エコキュート

今後もお客さまの喜びなくして自らの繁栄はないという意味の「忘己利他」の精神を基本価値として、環境に配慮した安心・安全な店舗づくりに取り組んでいく。

一次エネルギー消費量削減効果

従来システム	ガス給湯器 一次エネルギー消費量:1,422GJ
採用システム	業務用エコキュート 一次エネルギー消費量:1,080GJ



[諸元]同一負荷条件による年間シミュレーション比較
一次エネルギー換算値
※電気(夜間)9.28MJ/kWh ※LPG50.8MJ/kg
※「エネルギーの使用の合理化に関する法律施行規則」

新庄店

所在地:富山県富山市新庄町3-6-50
建築設計:大和ハウス工業(株)
建築施工:大和ハウス工業(株)
延床面積:2,001㎡
竣工:2019年3月新設

■設備概要

業務用エコキュート6kW×3台(三菱電機)
貯湯槽1.38㎡

秋吉店

所在地:富山県富山市秋吉151-1
建築設計:㈱エム・ティ・プラン
建築施工:㈱アシーズ
延床面積:2,492㎡
竣工:2018年9月新設

■設備概要

業務用エコキュート6kW×3台(三菱電機)
貯湯槽1.38㎡

その他の店舗(至近10年で新設・リニューアルした店舗)

■設備概要

業務用エコキュート
7.2kW×2台(三菱電機)
7.3kW×9台(東芝キヤリア)
10.2kW×2台、15kW×8台
(日立グローバルライフソリューションズ)
計21台