



ヒートポンプ給湯

▶京都府亀岡市

がんこフードサービス株式会社 がんこ 亀岡楽々荘店

贈呈理由

新店舗へのハイブリッド給湯システムの導入により、省エネルギーを実現



亀岡楽々荘店



室内

非日常の空間で「がんこの味」を楽しむ

1963(昭和38)年創業。寿司・和食の専門店を中心にとんかつ、豆腐料理、居酒屋などさまざまな業態を展開するがんこフードサービス(株)は、これまでに関西地区と関東地区に約90の店舗を出店。創業者であり代表取締役会長の小嶋淳司氏をモデルにしたトレードマークで知られる、日本における外食チェーン店の先駆的な存在である。

経営においては効率化やコスト削減よりも「美味しさ」と「サービス」を最優先し、「旨くて、安くて、楽しい」をスローガンにワンランク上の食文化を55年以上にわたって創造・提供し続けている。

なかでも、日本の伝統文化を色濃く残す、財界人・著名人などが静かに暮らした「お屋敷」で、料理人が真心込めて提供する「がんこの味」を楽しめるのが「お屋敷シリーズ」である。



日本庭園

大阪市平野区の「平野郷屋敷」を皮切りに、「高瀬川二条苑」、「三田の里」、「和歌山六三園」、「宝塚苑」、「新宿山野愛子邸」、「池田石橋苑」、「武蔵野立川屋敷」のほか、今回、業務用エコキュートを採用した「亀岡楽々荘」の9つのお屋敷を展開。四季折々の美味しさだけでなく、それぞれのお屋敷の庭園・景色・設えを楽しみながら、ゆったりとしたひとときを過ごせる独自のサービスを提供している。

従業員の安全・快適を念頭にヒートポンプシステムを採用

これまで厨房環境の改善を目的に厨房の電化を推進していたが、今回、光熱費削減の課題解決のためヒートポンプシステムを検討。総合的なバランスを考慮して、業務用エコキュートと瞬間湯沸かし器によるハイブリッド給湯システムを採用した。

システムは事前のシミュレーション通りに効率よく運転しており、運用も自動で従業員が特別な意識をすることなく省エネルギーが図れている。環境性にも優れており、CO₂排出量は47%削減の見込みだ。

同社は今後も、従業員の安全・快適性とエネルギーの効率的な利用を両立した設備導入に取り組んでいく。



業務用エコキュート

一次エネルギー消費量削減効果

従来システム	LPGガス湯沸システム 一次エネルギー消費量:311GJ
採用システム	ハイブリッド給湯システム 一次エネルギー消費量:206GJ



[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(全日)9.76MJ/kWh ※LPG 50.8MJ/kg
※「エネルギーの使用の合理化に関する法律施行規則」

がんこ 亀岡楽々荘店

所在地:京都府亀岡市北町44
蓄熱設備設計:田川工芸(株)
蓄熱設備施工:田川工芸(株)
竣工:2018年1月新設

■設備概要

業務用ヒートポンプ給湯機7.5kW×2台(ダイキン工業)
貯湯槽 460L