

～省エネで経営力アップ～

Vol.6 飲食業編



省エネ最前線!

食材や人件費を削らずに、 コスト削減を実現!



オフィス・
事務所

ホテル・
旅館業・
宿泊業

製造業

飲食業

小売業

運輸業

民生業務部門のうち、一般飲食店は、工場等とは異なり施設規模は小さいですが、個々の店舗で省エネ意識を高め、店舗運営に要する、電気・ガス・水道

飲食業における 省エネ対策

沖縄県では、県内における温室効果ガスの排出抑制などを総合的・計画的に推進するため、「沖縄県地球温暖化対策実行計画」を平成23年に策定しています。実行計画の取組に関しては、県内における直近の温室効果ガス排出量のうち、飲食業を含む民生業務部門の部門別二酸化炭素排出量構成比が平成29年度には全体の24%を占めています。近年の民生業務部門（事務所・店舗・百貨店・銀行）における床面積当たりの二酸化炭素排出量推移では、平成28年度が18・84トン／100㎡、平成29年度が17・89トン／100㎡で0・95トン／100㎡（5・0%）低下しており、事務所・店舗・商業施設の省エネルギー化、省エネ・高効率機器の導入などによるエネルギー利用率化が考えられます。（沖縄県地球温暖化対策実行計画進捗管理報告書）

沖縄県内における 特定事業者等の概況

などの無駄な消費エネルギー削減に取り組めば、一定金額の固定費と考えがちな水道光熱費を大幅に削減することができます。

① 換気

厨房機器には、バーナーの熱量などによって、インバーターで自動的に風量を調節するタイプの機器もあり、閑散時間帯が多い場合には、省エネ効果が見込めます。

② 照明

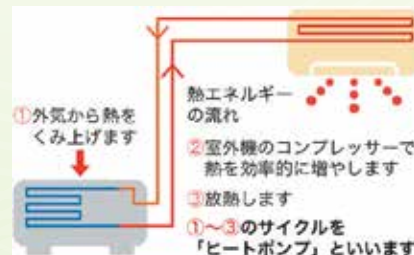
店舗照明を蛍光灯などからLED化（LED消費電力は蛍光灯消費電力の約半分）することで、電気代が安くなり、ランプ交換の手間も省けるメリットがあります。

③ 空調

エアコンの消費電力は、照明・換気などに比べて大きいので、適切に使うと大きな省エネになります。（1）機器自体の省エネ性能が年々向上しているのので、平成19年と平成29年のエアコンの消費電力量を比較すると、約5%の省エネ効果が見込めます。近年では、効率的なヒートポンプ式エアコンの導入も進んでいます。（2）メンテナンス面においては、特に油や煙を多く発生させる店舗でフィルターの清掃（目安…2週間に1回）や専門業者へ委託して室内機内部の洗浄と室外機のフィン洗浄（目安…年1回）を行うことで電気

【省エネ】光熱費シミュレーション

1日の売り上げを25万円（750万円/月）とすると、
年間売り上げ：9,000万円、年間光熱費（5%）：450万円
年間光熱費の10%を削減したとすると、
削減金額：450万円×10%=45万円の年間利益を確保
利益率3%とした場合、
45万円/年の利益を確保するためには、
売り上げを1,500万円UPさせる必要があります
つまり、
光熱費を1万円削減することで、33万円の売り上げに相当



室内外機間の冷媒により熱を循環させて冷暖房するしくみがヒートポンプです。またコンプレッサーなどにより、冷媒の圧力を調整することで効率的な冷暖房運転を行います。

ヒートポンプ式エアコン

代が年間約10%ダウンすることもあります。

日本で一番お客様に愛される店づくり

株式会社トリムフーズ

(<http://www.trimfoods.net/>)



〒901-0153 那覇市宇栄原1-26-23
TEL: 098-857-7386 (代表)
098-861-5690 (直通)

<主な省エネ対策>

- ①店舗のLED化
- ②ヒートポンプ式エアコンの導入
- ③電解次亜水製造機の導入

今回の「飲食業編」では、個性豊かで魅力的な居酒屋を多く展開している「株式会社トリムフーズ」の省エネの取組を紹介します。

取組のきっかけ・背景

株式会社トリムフーズでは、日本で一番愛される店にすること、働いている仲間たちと幸せを共有すること、そして地域社会・環境にプラスの価値を創造することを目指し、お客様への感動の追求と人材（人財）育成の一環で省エネに取り組んでいます。人件費などのコストが徐々に上昇する中で、いかにサービスの質を落とさずに人材を確保しつつ、全体の経営コストを抑えられるかを真剣に考えたことが、取組のきっかけでした。

主な取組

①店舗の電飾・照明のLED化

居酒屋ということもあって、電飾看板や店内に照明を多く使用していますので、そのほとんどをLED化し、電気使用量を削減しています。また、一部残した蛍光灯には反射傘を設置し、効率よく照明の照度を上げています。



↑「鬼さん」のLED照明

②ヒートポンプ式エアコンと換気

空調設備は、冷房専用から、効率の良いヒートポンプ式に交換し、厨房ファンにもスピードコントローラを導入することで節電に成功しています。



↑厨房ファンのスピードコントローラ

③食品衛生とコスト削減

トリムフーズでは、以前から電解次

亜水製造機を利用して食品の殺菌洗浄を行うことで、衛生管理と食材の日持ち向上にも取り組んでいます。また、フライヤーに食用油酸化防止装置を導入することで、油の酸化が抑制され、一斗缶の食用油の入れ替えを月10回程度から3回程度に減らすことができ、コスト削減に繋がっています。また、天ぷらの食感も良くなるというおまけの効果もあり喜んでいきます。



↑電解次亜水製造機

↓食用油酸化防止装置



改善結果と今後の取組

こうした取組が功を奏し、これまでの以上のサービスを提供しつつ、省エネ

に取り組み始めた平成12年と比較すると、水道光熱費を33%削減（310万円程度/年）することができました。その分、eラーニングなどを利用した人材育成にも取り組むことができています。泉社長は「人は石垣」と言いますが、何事も人が大事と思っています。省エネをはじめこれからも様々な取組をしていきます。」と決意を述べられました。



↑鬼さんにて、代表取締役 泉氏(左)

○省エネ設備・機器導入費用補助支援



○省エネのお悩み、何でも相談(相談窓口)



○無料の省エネ診断



一般財団法人省エネルギーセンター
によるおトクな支援情報

省エネ最前線は

今回で最終回です。

