

改善事例

株式会社モスフードサービス

モスバーガーR155刈谷店さま(愛知県刈谷市稲場町)

モスバーガーながしま店さま(三重県桑名市長島町)

取材日 2015年7月



光熱費などランニングコストの削減や、
省エネを推進するハンバーガーチェーン店の試み

ハンバーガー専門店『モスバーガー』をフランチャイズ展開する株式会社モスフードサービスさまは、光熱費低減や省エネによる、各店舗の経営効率の向上をめざしています。対策として電化設備機器に着目し、試験的にモスバーガー R155 刈谷店さま(愛知県刈谷市)に電化調理とエコキュート、パッケージエアコンを採用しました。その導入の経緯とともに、同様の取り組みをおこなっている、ながしま店さま(三重県桑名市)についてご紹介します。

設置から15年以上経ち、空調、給湯設備の老朽化が課題に

株式会社モスフードサービスさまのグループ会社、株式会社モスフードサービス西日本さまが運営する店舗のひとつで、2010年3月にリニューアルオープンしました。

モスバーガーながしま店さま

『モスバーガー』フランチャイズ加盟店のひとつで、有限会社創夢さまが運営しています。2009年7月にオープンしました。

各店舗のランニングコスト削減や省エネを図るために



『モスバーガー』を全国に約1380店以上を展開する株式会社モスフードサービスさま。同社店舗システム部グループリーダー渡邊さまは、「これまで、おいしい商品を提供し、また、快適にお過ごしいただける空間づくりに力を注いできました。これからは、光熱費の削減や省エネへの一層の取り組みが必要と考え、その一環として、電化設備機器の導入効果を検証するため、R155刈谷店に各種の電化設備を採用しました。

2010年3月にリニューアルオープンしたR155刈谷店さまでは、高効率のインバーターエアコンやLED照明をはじめ、給湯にはエコキュートを採用。電化厨房には、電気式のフライヤー、グリドル、グリラー、IH調理器などを導入。また、これまでの低圧受電から高圧受電に切り替え、電化厨房契約に加えて業務用の割引メニューも活用し、ランニングコストの削減を図っています。

株式会社モスフードサービス
店舗システム部
グループリーダー 渡邊和雄さま



電気グリラー



電気グリドル



コンパクトスター



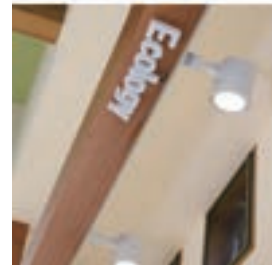
IH調理器

データ計測し、電化設備の導入効果を検証

R155 刈谷店さまでは、導入した各電化設備機器に計測器を設置し、電力使用量などを細かく計測しています。

「目標として光熱費 30% の削減をめざしていますが、現段階では目標の達成に向けて順調に推移しています」と渡邊さまが語るように R155 刈谷店では好結果が出ています。

「しかし、全国各地にある『モスバーガー』の各店は、店舗のつくりなどがそれぞれ異なるため、R155 刈谷店と同じ効果がすべての店舗で得られるとは限りません。店舗によってこういった設備を導入するのがベストなのか、慎重に検討していく必要があります。まずは R155 刈谷店で光熱費などの一年間のデータを計測し、その結果を詳細に分析・検証することから着手していきたいと思っています」(渡邊さま)。



給湯はエコキュート、照明は LED 照明を使い、光熱費削減を図っている

従業員にも地球にもやさしい店舗づくりを徹底



株式会社モスフードサービスさまのフランチャイズ加盟店のひとつ、モスバーガーながしま店さま(三重県桑名市)。同店オーナーの山内さまは、独自の考えで電化設備を取り入れています。

「お客さまはもちろん、従業員にもやさしい店舗でありたい、と思い採用しました。ランニングコストを削減し、店舗からの CO2 排出量を少なくしたいと考えていました。今回採用した電化厨房は火災などの心配が少なく安全であることと、作業環境を劇的に改善できた点で満足しています」と山内さまは話します。

また、ながしま店では、看板や厨房内などの照明に高効率の LED を積極的に採用したのをはじめ、さまざま取り組みをおこなっています。

モスバーガーながしま店オーナー
有限会社創夢
代表取締役 山内さま

快適な作業環境の実現に貢献する電化厨房



ながしま店では、電化厨房を採用したことにより、働きやすい快適な作業環境を実現しています。

「モスバーガーのさまざまな店舗で働いた経験がありますが、燃焼系の熱源を使用した店舗では夏場の厨房内の温度が 40 °C 以上になり、汗だくになって働くのが当たり前だと思っていました。電化厨房なら、涼しく快適に作業でき、他の店舗から来たスタッフもみな驚いています。また火の元がないため火災の心配が減り、安心して作業できる点もよいと思います」と、山崎さま(リニューアル当時のながしま店店長、現・岩塚店店長)は語ります。

また、ポテトを揚げるフライヤーやパテを焼くグリドルなどの電化設備機器は立ち上がり早く、調理効率の向上とクイックサーブにも貢献しています。

有限会社創夢
岩塚店店長 山崎さま



火の元がないため安心という、電化厨房。涼しく、快適な作業環境へと変化した



チキンなどを加熱する電気グリラー(左)とパティなどの調理に使う電気グリドル(右)



電気フライヤーは温度コントロールもおこないやすいと好評だ



作業軽減に役立つ食器洗浄機



ウォーマー

大幅なランニングコスト削減と省エネを実現

「エネルギーや資源を極力使わないのが本当の意味での地球にやさしい店舗」とのオーナーの考えが徹底して反映されているながしま店では、機器や熱源の電化に加えて、壁面の高断熱化や雨水利用により大幅なランニングコストの削減や省エネを実現しました。

「特に空調で省エネ効果があったと実感しています。発泡ウレタンを挿入した高断熱壁を採用した効果もあったと思いますが、暑い夏場でも、電気使用量は通常月とほぼ変わりませんでした」(山内さま)

また、雨水の貯水タンク(2トン)も設置しており、その水をトイレや散水などに再利用することにより、水道の使用料は同規模の他店舗と比べて約60%の削減を達成しました。



インバータータイプのビル用マルチエアコンを採用



給湯はエコキュートを採用



雨水の貯水タンクも設置し、トイレや散水などに再利用



電気を効率的に使うために自動力率調整装置や電流
バランスーを設置

看板や厨房内などの照明に高効率の LED を採用

「食を通じて人を幸せにすること」をめざすとともに、各店舗の安定的な経営を図るためランニングコスト削減や省エネを推進する株式会社モスフードサービスさま。

「高圧受電設備を導入した R155 刈谷店と、低圧受電設備で対応しているながしま店とで効果を比較検証でき、光熱費削減などの対策を検討するうえで非常に良いサンプルになると思います。それらの結果を踏まえながら、さまざまな熱源や設備機器についての理解を深め、各店舗に合った最適な提案をしていきたいと考えています」(渡邊さま)

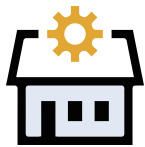
中部電力ミライズでは、電化設備機器の導入や各設備機器の効果的なオペレーションの方法を含めて、株式会社モスフードサービスさまがめざす光熱費削減や省エネなどの取り組みをお手伝いしていきます。



国道 155 号沿いにあり、目を引く外観の R155 刈谷店さま。天井が高く、
自然光が入る店内はゆったりとしたスペースとなっている



木曽川の堤防に隣接して立つながしま店さま。外観も店内もナチュラルで落ち着いた雰囲気だ。
屋上にはテラス席もあり、夕景を眺めながらくつろぐことができる



導入システム

モスバーガー R155 刈谷店

空調設備機器 パッケージエアコン

給湯設備機器 エコキュート

電化厨房設備機器 電気フライヤー／電気グリドル／電気グリラー／IH 調理器／コンベアトースター／
電気ウォーマー

モスバーガーながしま店

空調設備機器 パッケージエアコン

給湯設備機器 エコキュート

電化厨房設備機器 電気フライヤー／電気グリドル／電気グリラー／IH 調理器／コンベアトースター／
電気ウォーマー