

2011年3月8日

各 位

株式会社トリドール
オリックス株式会社

「丸亀製麺」で環境配慮型店舗の実証実験を開始

～ 京都伏見店にて省エネルギー化を推進～

株式会社トリドール（本社：兵庫県神戸市、社長：栗田 貴也、以下「トリドール」）とオリックス株式会社（本社：東京都港区、社長：井上 亮、以下「オリックス」）は、トリドールが今年5月にオープン予定の讃岐釜揚げうどん「丸亀製麺京都伏見店（京都市伏見区）」にて、環境配慮型モデル店舗を目指す実証実験を共同で開始しますのでお知らせします。

今回の実証実験は、オリックスのリース方式を活用し、トリドールが運営する店舗に太陽熱給湯システム、コケを活用した屋上緑化、厨房内の高効率排気および換気設備、エネルギー管理システムなどを導入します。屋外・店舗内部にわたる省エネルギー化によるデータを生かし、今後の最適な店舗のエネルギー効率を検証するものです。

本事業は、店舗向けのトータルパッケージ型の省エネルギー事業として、外食産業の中でも先駆けた取り組みとして評価され、国土交通省の「平成22年度第2回住宅・建築物省CO₂先導事業」に採択されています。

本事業の実施により、1店舗あたりのCO₂削減量は年平均21t-CO₂（約15%相当）を予定しています。なお、京都伏見店以外の1店舗でも同様に実施を予定しており、京都伏見店と合計2店舗で取り組む方針です。



【丸亀製麺店舗イメージ（真岡店）】

トリドールは、「丸亀製麺」の全国店舗展開を加速させる中で、エネルギー使用量削減取組の一環として、これまで一部店舗において、オール電化やLED照明、エネルギー監視システムなどを個別に導入し、研究と検証を重ねてまいりました。このたびのオリックスとの共同事業により、大規模な省エネルギーシステムを導入することが可能となり、さらなる省エネルギー効果が期待できます。本実証実験を通じて、今後、最適な店舗エネルギー効率化を模索しながら取り組みを拡大することで、トリドールは外食産業においてなかなか進まない環境問題に先進的な取り組みでまいります。

一方、オリックスは、全国で工場、倉庫、ホテル、学校など、多種多様な用途の事業所へESCOサービスや省エネルギー管理などをご提案しています。本実証実験を通じて得たノウハウを生かし、外食産業のお客さまにも、より効率的で効果の高い環境負荷低減をご提案するとともに、今後もエネルギー削減保証などの新しい付加価値をご提供してまいります。

トリドールとオリックスは、店舗の環境負荷低減活動を通じて、地域や社会の低炭素化を今後も推進してまいります。

以 上

< 本件に関するお問い合わせ先 >

トリドール 総務部 経営企画課：萬代・村上 TEL：078-200-3433

オリックス 広報部：池田・内田 TEL：03-5419-5102

【取組詳細】

実施店舗

丸亀製麺 京都伏見店

住 所：京都府京都市伏見区下鳥羽平塚町 156

敷地面積：577.24 坪

建物面積：60.0 坪

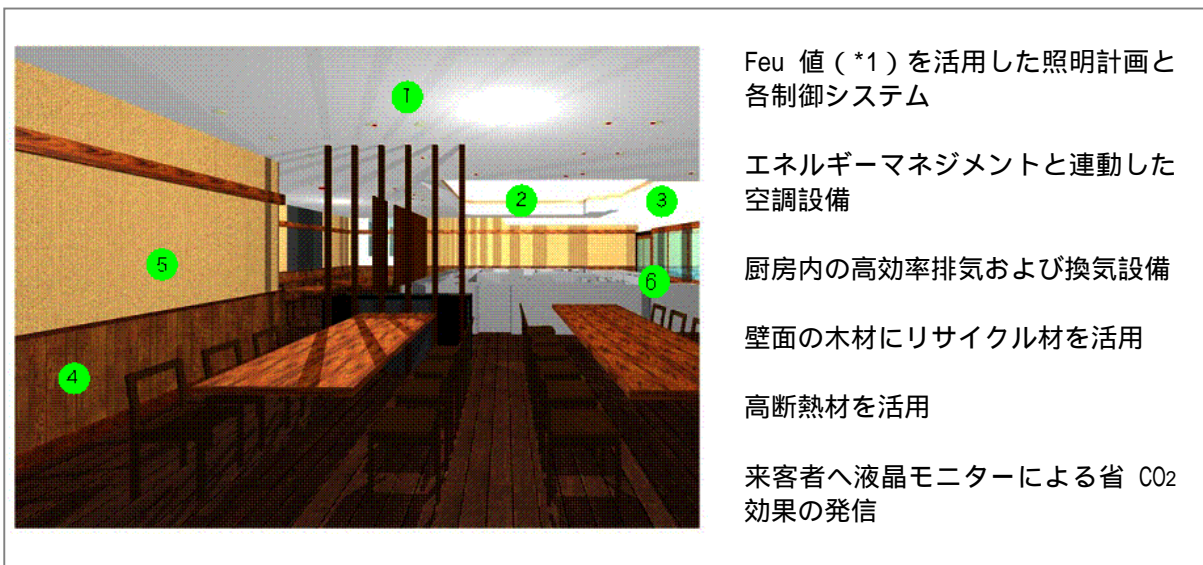
オープン予定：2011 年 5 月頃

京都伏見店以外の店舗でも実施を予定しており、現在対象店舗を選定しています。

実施内容（屋外）

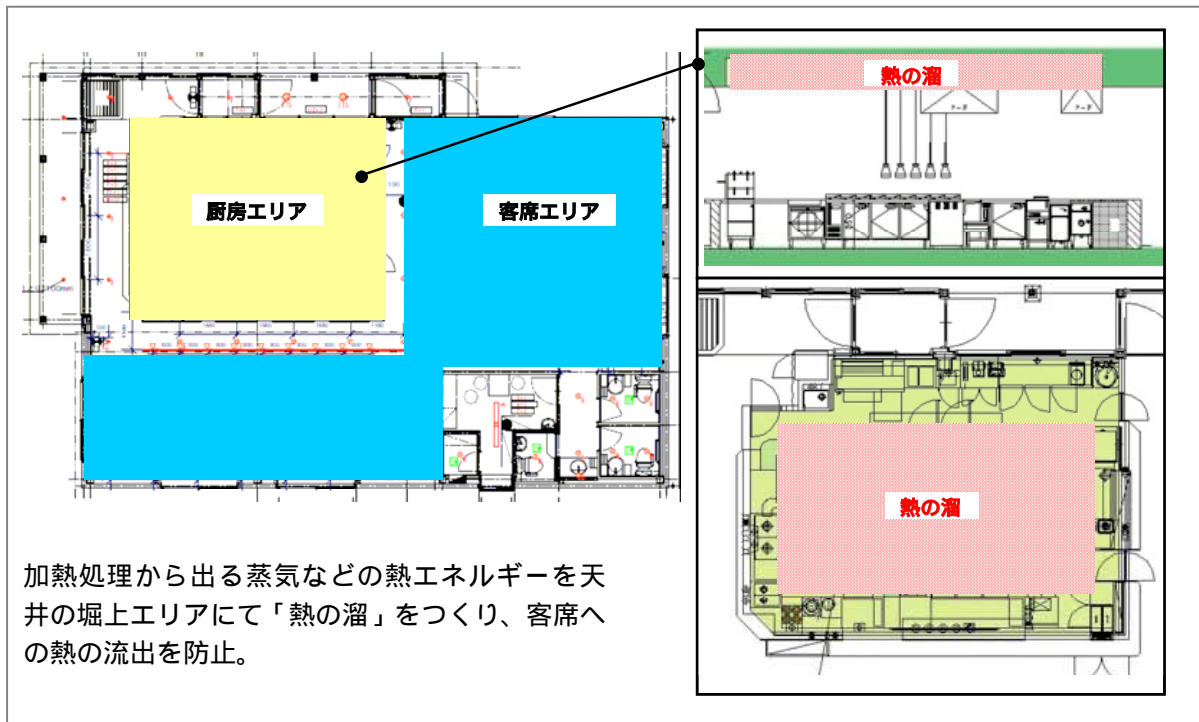


実施内容（店舗内部）



*1...Feu(7-)値とは、人が感じる空間の明るさ感の尺度値です。Feu 値を活用することにより、照度による照明計画とは別の視点で、少数での照明の配灯数を決定することが可能です。

釜の熱エネルギー排気技術



エネルギー管理システムの導入

