



2009年7月27日(月)

## デニーズ 検見川店 開店のお知らせ

株式会社セブン & アイ・フードシステムズ(東京都千代田区二番町8 - 8)は、デニーズ検見川店を2009年7月27日(月)に開店致します。

デニーズ検見川店は、環境に視点を置き、CO2発生を抑えるいくつかの店舗施設を導入する、デニーズ初のエコ実験店舗です。

店名	デニーズ 検見川店		
住所	千葉県千葉市花見川区幕張町3-7725 JR幕張駅南口から国道14号まで直進徒歩7分、国道14号から東京方面へ徒歩5分		
開店日時	2009年7月27日(月) AM9:00	営業時間	24時間営業
店舗面積	226.73 m <sup>2</sup>	駐車台数	49台
客席数	80席 (テーブル36卓) *客席内喫煙席 28席 (喫煙席は天井までのパーテーション仕切設置)		

### <エコ実験店としての導入設備・施設>

- 1) 太陽光発電システム(ソーラーシステム)  
ソーラーパネルを店舗屋根や駐輪場の屋根に設置。光エネルギーを直接電力に変換する発電システムを導入。発電した電気を客席や厨房内の照明に利用する。  
太陽光発電装置一体型のアプローチ外灯とインサインは蓄電設備付きで、昼間溜めた電力で夜間の明かりを賄っている。
- 2) エコキュート  
大気中の熱を利用する給湯機を採用。  
高効率のヒートポンプにより従来のプロパンガス給湯器よりCO2排出を削減する。
- 3) LED照明(発光ダイオード)  
蛍光灯やハロゲン球を使用していた店内照明、蛍光灯やネオン管を使用していた看板にLEDを採用し、CO2排出を削減する。
- 4) 雨水再利用散水  
雨水を溜め、除菌ろ過して、空調室外機に噴霧したり、屋根に噴霧するなど夏季の空調負荷の低減を実験的に行う。
- 5) 空調システム  
空調システムは従来の省エネタイプのビル用マルチエアコンを採用し、うち1台には自動清掃機能付きタイプもテスト導入。
- 6) オール電化厨房  
店内調理が多いデニーズではガス厨房を主力とし、多くのメニューの調理をしてきたが、ガス厨房と同様の対応ができる電化厨房を検証しながら、約80店舗に導入しており、検見川店でも導入する。  
(電化厨房は、燃烧に伴うCO2の排出やスス・水蒸気などの発生が少ない為従来より快適な厨房環境が維持でき、従業員からも好評です)
- 7) 節水型便器  
節水型の最新鋭衛生陶器を設置。1回あたり10流していた水を約45%節水する。

その他、客席開口部にペア硝子を使用し、空調負荷を軽減したり、外壁には25%廃材再利用のサイディング、殆どのタイルはグリーン購入法適合商品を選定するなど、環境に配慮した建材を使用しています。

今回の検見川店を環境に配慮した実験店舗として位置づけ、データ蓄積、結果分析を続けて、今後の自社の店舗運営における環境問題への取り組みへ繋げていきたいと考えております。