

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release

2023年1月17日

丸亀製麺で国内外食企業初の『ZEB』を実現

～三重県・鈴鹿に環境配慮型店舗が誕生～

株式会社トリドールホールディングス（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO：栗田 貴也、以下、トリドールHD）が展開する食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、国内外食企業初となる『ZEB』^{※1}認証を取得した店舗である丸亀製麺 鈴鹿店を 2023年1月18日（水）11時にグランドオープンいたします。



トリドールHDは、「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、日本発のグローバルフードカンパニーを目指し、様々な活動を行っております。この度、世界で大きな課題となっている気候変動への対応において、カーボンニュートラル実現に寄与する『ZEB』を丸亀製麺 鈴鹿店に導入し、「環境配慮型店舗」としてサステナブルな店舗作りを目指してまいります。

丸亀製麺 鈴鹿店では『ZEB』認証取得のために、高性能窓等の採用など外皮性能（外皮：建物の内部と外部を隔てる境界部分）を強化したうえで、高効率空調機器として電気式ヒートポンプと全熱交換器を採用いたしました。さらに、給湯にも電気式

ヒートポンプ給湯器を採用し、制御機能付 LED 照明とすることで、徹底的に建物の省エネを図りました。そのうえで、太陽光発電パネルを屋根・庇・カーポートに設置し、基準値と比較し、設計値で一次エネルギー消費量を 106%削減し、国内飲食企業初の『ZEB』（BEI=-0.06）を達成いたしました。

飲食店舗では空調等で多くのエネルギーを消費していますが、トリドール HD では店舗の快適さと商品の品質を維持したうえで、エネルギーを大幅に削減する『ZEB』化を達成することで二律両立を実現し、グローバル企業としてさらなる飛躍を遂げることができると考えています。なお、『ZEB』実現においては、ZEB プランナー^{※2}として北海道電力株式会社（本店：札幌市、代表取締役社長：藤井 裕）に参画いただきました。

同店舗に採用する具体的な省エネ・創エネ対応

■省エネ

①建築省エネルギー技術（パッシブ）

- ・外壁：グラスウール断熱材
- ・屋根：グラスウール断熱材
- ・窓：Low-E 複層ガラス（空気層）金属樹脂複合製

②設備省エネルギー技術（アクティブ）

- ・空調機器：パッケージエアコン/ルームエアコン/全熱交換器
- ・換気：インバーターファン
- ・照明：LED 照明器具 明るさ検知制御
- ・給湯：ヒートポンプ給湯器

③BEMS（制御）システム

- ・設備間統合制御システム
- ・設備と利用者間統合制御システム
- ・負荷制御技術
- ・チューニングなどの運用時の展開

■創エネ

①再生エネルギー技術

- ・太陽光発電：屋上、カーポート

その他環境配慮の取り組み

・店舗の廃食用油を次世代航空燃料の SAF（Sustainable Aviation Fuel）活用

店舗で集めた廃食油を日揮 HD やレボインターナショナルなどが進める SAF 製造事業に提供します。SAF は CO2 を大幅に削減することが期待されている次世代航空燃料です。JAL や ANA、日揮 HD など 24 社が参画している国産 SAF の普及に向けた有志団体 ACT FOR SKY にも参画いたします。

・「Boiler Eco System (BES) ※3」や「天かす絞り機」の導入

「Boiler Eco System (BES)」は、調理工程における従業員の経験で培ってきた沸騰時間や塩分濃度の調整等をデータ化し、自動制御することで、うどんをおいしく茹でながら、ヒーターの出力と釜への湯の投入量（さし湯量）を最適な状態に維持することができます。このシステムの導入により、釜による電力使用量が約 20%、水道使用量（さし湯量）が約 23%削減いたしました。また、「天かす絞り機」は、天かす 1 kg から約 400g の油を抽出し、揚げ油として再利用することが可能です。

・地産地消を目的とした三重県産ひのきを使った内装

地元林業の活性化を目的として、テイクアウト窓口やトイレの内装において三重県産の地域材をふんだんに使用しております。

トリドールグループでは、お店に関わるすべてのヒトの思いと技術が環境負荷の低減においても大きな推進力になると考えています。また、省エネ設備や ICT の導入による環境負荷低減への取り組みについても積極的にチャレンジし続けており、高い目標の達成に向けて邁進してまいります。

■店舗概要

店 舗 名：丸亀製麺 鈴鹿店

所 在 地：〒510-0243 三重県鈴鹿市白子四丁目 3715 番、3716 番 1

電 話 番 号：059-388-7012

営 業 時 間：平日 10:30-21:00 / 土日祝 11:00-21:00 ※ラストオーダーは閉店 30 分前

定 休 日：なし ※年末年始を除く

席 数：79 席

延 床 面 積：197 m²

構 造 ・ 階 数：木造・地上 1 階

ZEB プランナー：北海道電力株式会社

そ の 他：環境省 令和 4 年度二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金
建築物等の脱炭素化・レジリエンス強化促進事業※4 採択

※1：『ZEB』とは、快適な室内環境を保ちながら、高断熱化・日射遮へい・自然エネルギー利用・高効率設備などによる省エネと、太陽光発電などによる創エネにより、年間で消費する一次エネルギー消費量がゼロ、あるいは概ねゼロとなる建築物のこと。

削減率の達成状況に応じて、『ZEB』（100%以上）、Nearly ZEB（75%以上）、ZEB Ready（50%以上）、ZEB Oriented（建物の用途により 30 または 40%以上）に分けられる。達成状況は、国交省の指針に基づく第三者認証が必要で、丸亀製麺 鈴鹿店は 2022 年 12 月に『ZEB』の認証を取得。

※2：『ZEB』実現に向けた相談窓口を有し、国の『ZEB』普及方策（ZEB ロードマップ）などに基づき、国の「ZEB 設計ガイドライン」や自社の『ZEB』に関する技術や設計知見を活用して、建築設計・設備設計・設計施工・省エネ設計・コンサルティングなどの業務支援を行う事業者。

※3：コネクテッドロボティクス株式会社と協業で開発した「茹で釜省エネシステム」

※4：地方公共団体所有施設及び民間業務用建築物等において、年間の一次エネルギー使用量が正味でほぼゼロとなるビル（ZEB）の実現に必要な省エネ、省 CO2 性の高いシステム・設備機器等の導入にかかる費用の一部を支援することで、業務用建築物における『ZEB』の実現達成という政策の推進及びその普及を目的とする事業。



BELS 認証マーク

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、様々な業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後は、世界中に「食の感動体験」を提供する日本発のグローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

※国内外食企業初につきましては、2023年1月6日時点の調査です。

【調査概要】 =====

1-1. 調査期間

2023年1月6日時点

1-2. 調査機関（調査主体）

自社調査

1-3. 調査対象

ZEB リーディング・オーナー一覧

1-4. 有効回答数（サンプル数）

対人調査ではないため該当せず

1-5. 調査方法（集計方法、算出方法）

インターネット上での情報収集

=====

[お問い合わせ先] 株式会社トリドールホールディングス 広報 齊藤・佐藤
 TEL : 03-4221-8900 E-mail : tori-pr@toridoll.com <https://www.toridoll.com/>