

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

News Release

2024年8月9日

国内外食業界初の『ZEB』認証取得の丸亀製麺鈴鹿店

省エネ設備の導入により感謝状授与

食の感動体験を提供する株式会社トリドールホールディングス（東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO 栗田 貴也）が展開する讃岐うどん専門店「丸亀製麺」では、運営する丸亀製麺鈴鹿店にて、国内外食業界初となる『ZEB』※1 認証を2023年に取得しており、この設備中に含まれる給湯器が「ヒートポンプ・蓄熱システムの普及に貢献した」として一般財団法人ヒートポンプ・蓄熱センターより感謝状を頂きました。



この感謝状授与は、一般財団法人ヒートポンプ・蓄熱センターが、冷房需要が本格化する毎年7月を蓄熱月間とし、主要行事の一環として行っています。今回、丸亀製麺鈴鹿店では高効率ヒートポンプと業務用エコキュートを導入し、省エネルギーを徹底しています。

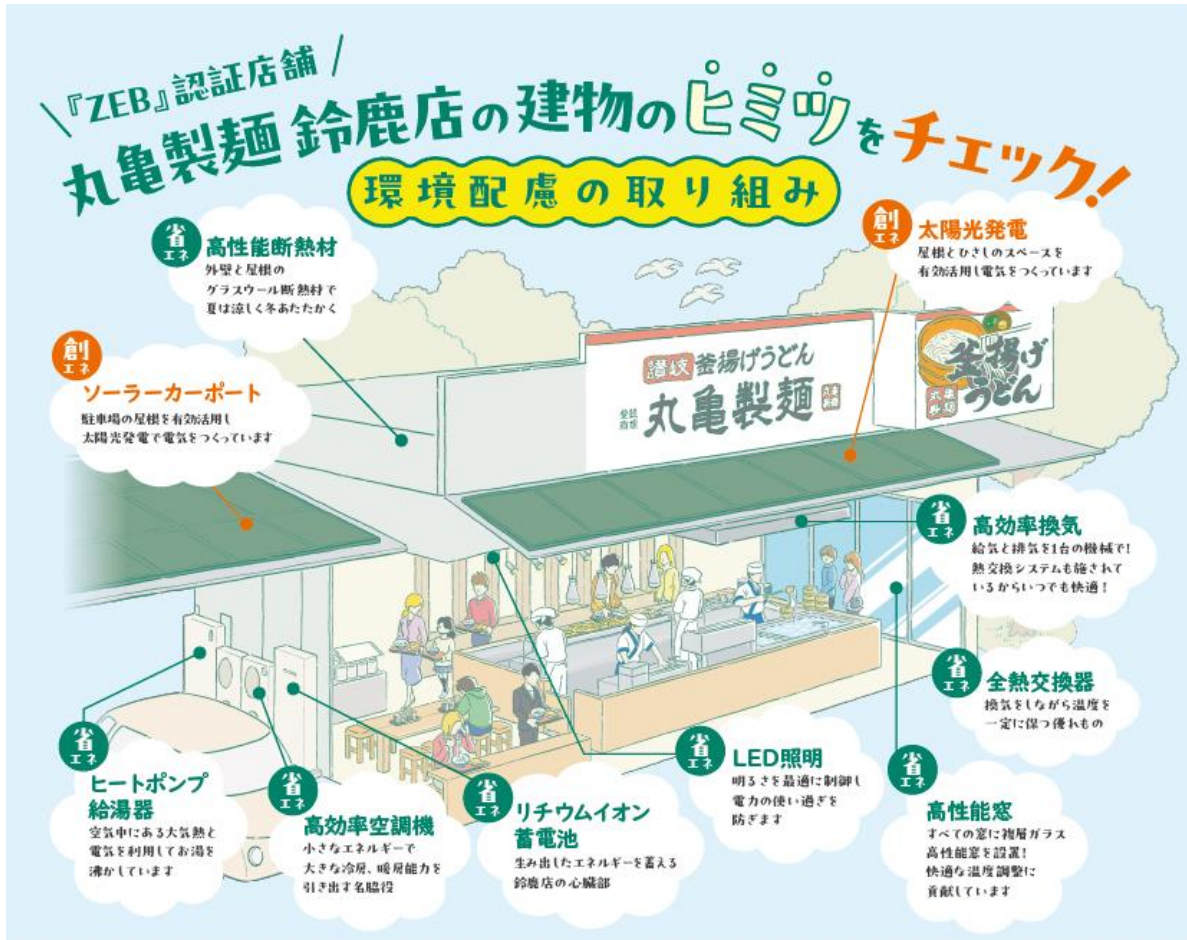
【外部コメント】

一般財団法人ヒートポンプ・蓄熱センター
専務理事 浅井亨氏、事務局長 中条光伸氏

丸亀製麺は、日本の外食業界で初めての『ZEB』認証を取得され、またこの実現は非常に困難で誰もが予想もしていなかったようなことであり、非常に素晴らしい取り組みだと思います。

特に、厨房とお客さまエリアが繋がった店内構造、かつ茹でるという調理による発熱を空調で制御している訳ですから、その実現は難しく、果敢な取り組みだったと感じています。是非、業界を牽引して宣伝していただきたいと思います。同業界に限らず、多くの企業が御社のようなところへ今後向かっていくと思いますので。是非、先に進んで頂き、その姿を見せて欲しいと思います。そうすることで、一般のお越しになるお客さまの意識も変わっていくものと思います。

■丸亀製麺鈴鹿店『ZEB』の取り組み全体像（概要）



国内外食企業初!



国内外食企業で『ZEB』の認証を受けたのは丸亀製麺鈴鹿店が初めて! 太陽光発電を活用した創エネと、建築技術や設備を用いた省エネを取り入れることで一次エネルギーの消費量をなんと**106%削減**してるんです。

ZEBとは?

ネット・ゼロ・エネルギー・ビル。略。年間のエネルギー消費量がゼロになる環境にやさしい建物のこと。

お店で使うエネルギー - お店で作るエネルギー = **0%** 以下



■取り組み一例

- ・ 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
- ・ 給湯にも電気式ヒートポンプ給湯器を採用
- ・ 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）強化
- ・ 制御機能付 LED 照明
- ・ 太陽光発電パネルを屋根・庇・カーポートに設置
- ・ 店舗での発電量の可視化



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、丸亀製麺鈴鹿店では店舗の快適さと商品の美味しさを提供しつつ、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ています。今後もトリドールHDは気候変動対策・環境負荷低減に向けて取り組んで参ります。



感謝状授与式参加者

- ・ 一般社団法人ヒートポンプ・蓄熱センター
- ・ 中部電力ミライズ株式会社
- ・ 株式会社トリドールホールディングス

※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。

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、さまざま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。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発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。

[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 佐藤
TEL : 03-4221-8900 E-mail : tori-pr@toridoll.com <https://www.toridoll.com/>