

# 冷蔵食品コーナーの天井カビ対策にプラズマクラスタースーパー業界共通の課題に確かな効果を実感



## 導入先

株式会社イトーヨーカ堂さま

- 東京都千代田区
- 1920年創業。関東地方を中心に総合スーパー「イトーヨーカドー」を合計186店舗を運営される(2016年4月現在)。
- 食品館早稲田店/東京都新宿区(本物件)



## 導入商品

天井埋込型プラズマクラスターイオン発生機 IG-1B10A×18台

- 2016年4月、1階フロアの鮮魚・精肉コーナーの天井に13台、2階フロアの惣菜・乳製品コーナーに5台設置。

## こんなソリューションを実現しました。

### 導入前の課題

冷蔵食品コーナーでは冷気による結露で天井にカビが発生し黒ずむことが課題でした。これまでは都度天井塗装などで対応していましたが、コストがかさんでいました。また、惣菜コーナーの揚げ物などのニオイが、他の売り場まで広がることも課題でした。

導入後わずか3ヵ月でカビ抑制効果を実感。天井の黒ずみが激減し、塗装費の削減に繋がっています。

惣菜のニオイが他の売り場に広がることを抑制。お客さまに快適な売り場をご提供しています。

プラズマクラスター機器による気流循環により冷房設定温度を1～2度を上げることができ、節電効果も図れています。



株式会社イトーヨーカ堂 食品館早稲田店

店長  
菊池誠也さま

生鮮食品担当マネジャー  
関夏彦さま

## ■ 導入の背景

**冷蔵什器からの冷気で天井に結露が発生。カビの黒ずみに天井塗装で対処していました。**

冷蔵什器からの冷気で天井が冷やされることにより結露が発生し、それが原因となりカビが繁殖し、天井が黒ずむことがスーパー業界では共通の課題となっています。当店でも、同様の悩みがあり、クリーニングが必要になるたびに、業者に依頼し、費用をかけて天井塗装などを行ってききました。

また当店はデリカコーナーに力を入れています。揚げ物のニオイが他の売り場まで広がってしまうことが課題で、その対応策を探していました。

## ■ 選ばれた理由

**他のスーパーへの導入実績で効果を検証。天井設置で売場環境はそのままでスマートに導入。**

プラズマクラスター機器による浮遊菌やカビ菌の抑制、脱臭効果などについて、これまでのスーパーマーケットへの導入実績などを参考に検討し、採用を決めました。

当社としましては、お客さまにあまり目立たない形での設置が理想的だと考えており、天井埋込型を採用することで、お客さまのお買い物の妨げにならず、売り場環境をそのままに策を取ることができると考えました。

## ■ 導入後の効果

**導入から3ヵ月でカビ抑制の効果を実感。エアコンの設定温度を上げ、節電効果も。**

導入からわずか3ヵ月でさっそくカビ抑制の効果を実感できています。特に被害が大きい時期は毎月塗装していた鮮魚コーナーでもカビ発生が劇的に低減。塗装コスト削減につながっています。また、惣菜コーナーから他の売り場に広がっていた揚げ物などのニオイも低減できており、お客さまにとって快適な売り場作りができました。

また、プラズマクラスター機器の気流によるサーキュレーター効果により、冷房の設定温度を1~2度上げることができており、節電にもつながっています。

## ■ 今後の展望

**より快適な店舗作りを目指し、同じ課題を持つ店舗への横展開も検討中。**

イトーヨーカ堂としては今回はじめて売り場へのプラズマクラスター機器導入となりました。当店から本部に導入の効果を報告しており、今後も快適な売り場作りを目指す中で、費用対効果を検証し、他店への追加導入も検討していきます。



特に対策が必要だった鮮魚コーナーのカビを抑制



カビが発生しやすかった冷蔵什器の上にさりげなく設置



奥にある惣菜コーナーの揚げ物のニオイの広がりを抑制