八仙閣本店における コージェネレーション導入事例について

株式会社　八仙閣
長濱　和久

2017年5月19日

目次

・株式会社八仙閣説明
・TERASO概要
・店舗概要、コンセプト
・本店概要
・導入機器、システムフロー等
・発電量、廃熱利用量
・涼厨
・まとめ

八仙閣の概要

所在地：福岡市博多区博多駅東2-7-27
設　立：1967年6月　（創立50周年）
従業員：約430名（正社員・スタッフ）
売上高：2,727百万円（2017年3月）
沿　革：1967年　福岡市店屋町に創業
1969年　現在地（福岡市博多区博多駅東に移転）
1975年～博多駅店・中間店・古賀店・小倉駅店・春日店出店
2007年　天神福ビル店出店
2008年　志免店出店
2011年　本店ビル（TERASO）グランドオープン
2014年　今宿店出店

TERASO概要

≪コンセプト≫

五行思想

古代中国に端を発する自然哲学の思想　「互いに影響を与え合い、その生滅衰退によって天地万物が変化し、循環する：という「五行思想」に基づいた、建築モチーフが都市に潤いと気の流れを作ります。

【建築・内装デザイン】
株式会社agアーキテクツ　平野公基　氏

≪特徴≫

TERASOⅠ
　→黒い壁面と格子柄が印象的
TERASOⅡ
　→直線的で白を基調

≪建物概要≫

敷地面積　：　4,489.84m²
建築面積　：　3,427.18m²
延床面積　：28,137.53m²

TERASO I 概要

≪フロア情報≫

1F　銀香梅
2F　蓮双庭
3F～6F　八仙閣
7F　春庭楽

≪熱源機器設置置場≫

各階　厨房機器　等
屋上　ジェネライト
　マルチ給湯器
　非常用発電機
　空調機器(ＧＨＰ)

店舗概要・コンセプト

中華料理
八仙閣
CHINESE RESTAURANT
HASSENKAKU

「八仙閣」は、中国に古くから伝わる八仙人より命名しました。日本人愛される中華料理を目指し、やさしい味、さわやかな味に徹し北京料理からスタートした料理も、時代と共に四川・上海・広東を加え、総合的な中華料理へと発展。

■県内8店舗展開
（千代パピヨン・博多デイトス・春日・志免・中間・古賀・天神福ビル・今宿）

蓮双庭

脇屋友詞氏のプロデュースにより、人数やシーンによって様々にお使いいただける居心地のよい空間とWakiyaのモダンチャイニーズを提供。

日本料理
銀香梅

～ゆったりと流れる時間の中で、旬の素材の魅力を存分に～
熟練された技術をもった料理人による本格日本料理の数々を堪能できます。

本店概要

～様ざまなシーンに応じて個室をご利用いただけます～

4F　和室宴会場

1Fフロント

5F　個室

3F　宴会場

4F　和室

給湯の利用先

給湯は、各階の厨房・パントリーで使用します。
よって、省エネを目的にコージェネの導入を検討しました。

給湯利用先

7F	春庭楽厨房
6F	八仙閣厨房
5F	パントリー
4F	パントリー
3F	パントリー
2F	蓮双庭厨房
1F	銀香梅厨房

導入機器

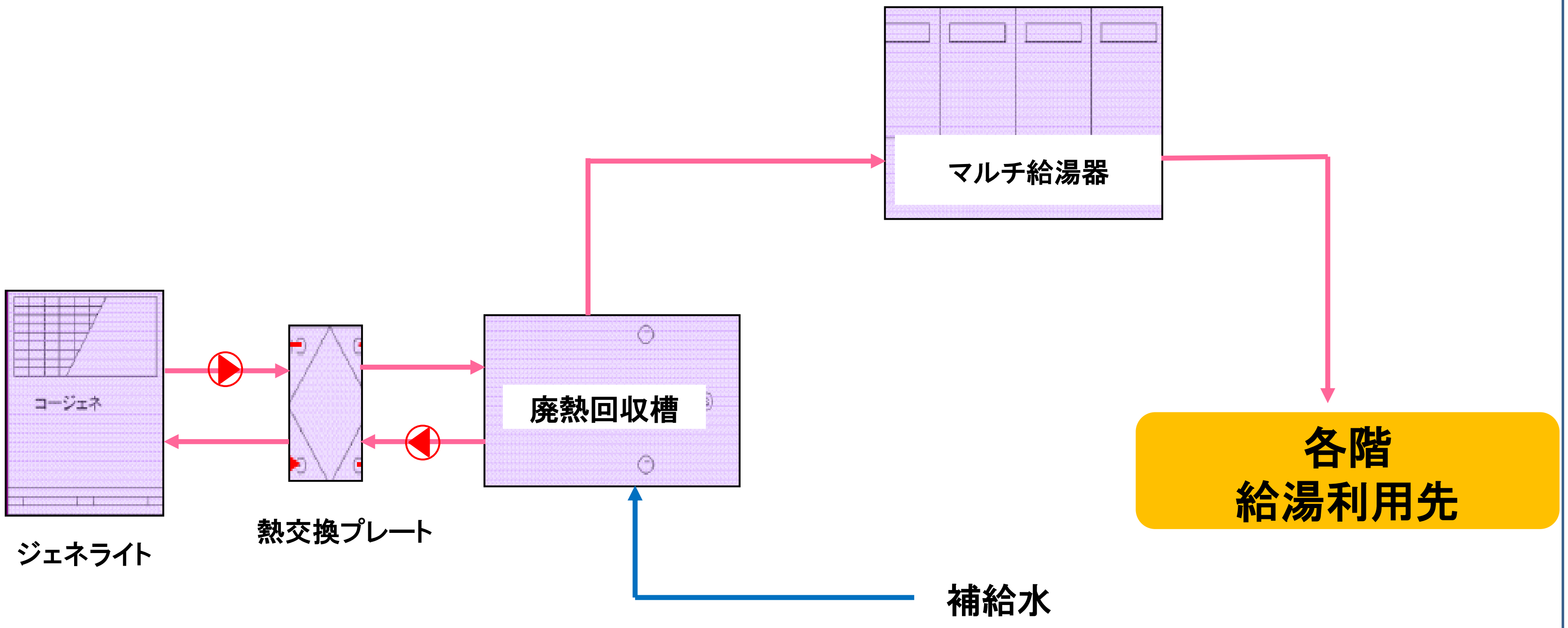
マイクロ
マイクロ
× 複数台
小型
中型
大型
1kW
100kW
400kW
1,000kW
5,000kW
発電電力
【マイクロコージェネの分類】
エネファーム
エコウィル
ジェネライト
0.7～1kW
5kW
6kW
9.9kW
25kW
31/35kW
発電電力
導入機器

導入機器

形式	CP25VB1
メーカー	ヤンマー
定格出力	25kW
廃熱回収量	38.5kW
総合効率	85.0%
発電効率	33.5%
廃熱回収率	51.5%
燃料消費量（LHV基準）	74.6kW
運転音（放熱ファン停止時）	62dB
本体外形寸法	1,990mm×800mm×2,010mm
本体質量	1,225kg

システムフロー

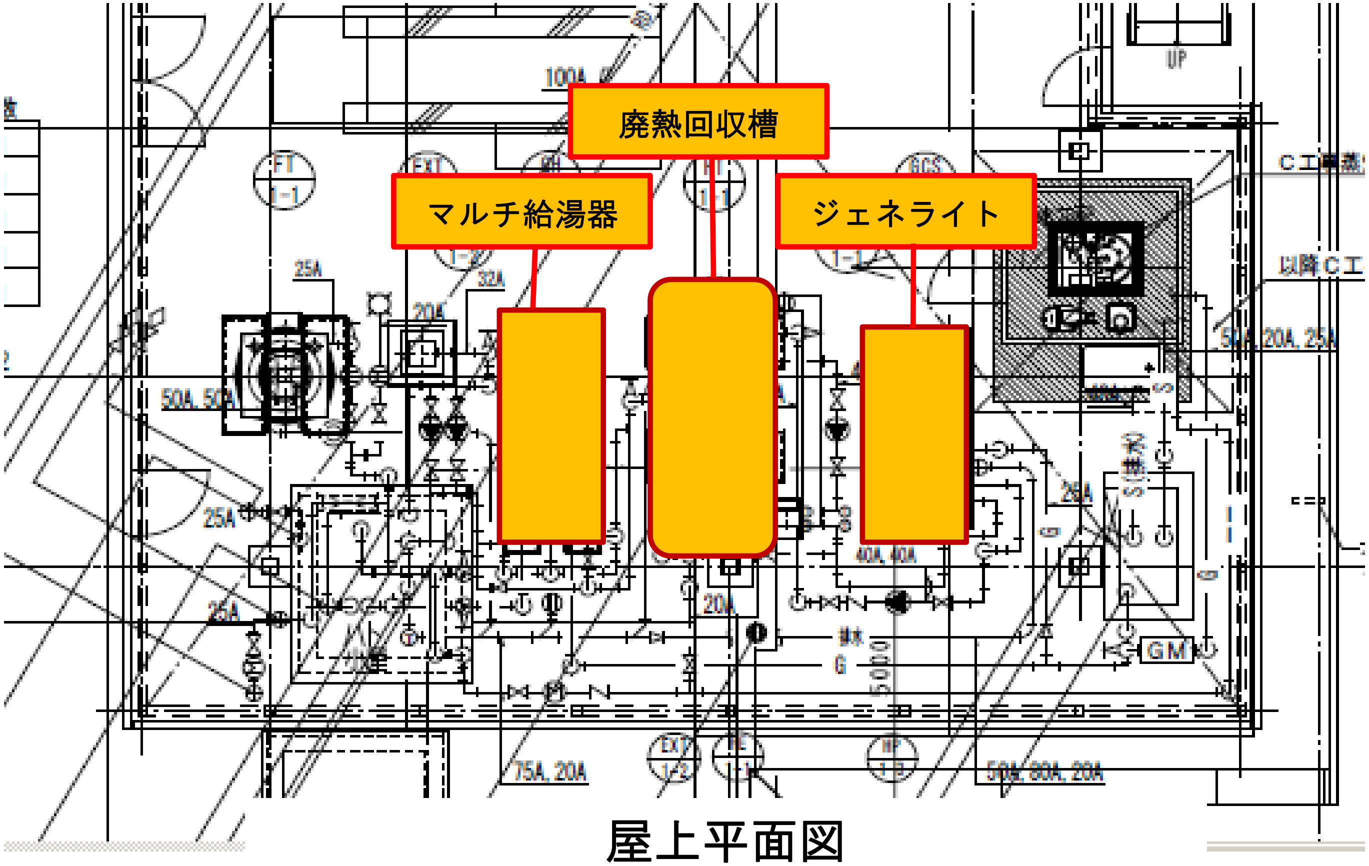
発電　⇒　全体の電気使用量の削減
廃熱　⇒　給湯負荷低減



※一部、設備・バルブ等を除外しております。

設置位置

廃熱ロスが少なく、廃熱を有効に活用することができます



屋上平面図

設置後写真

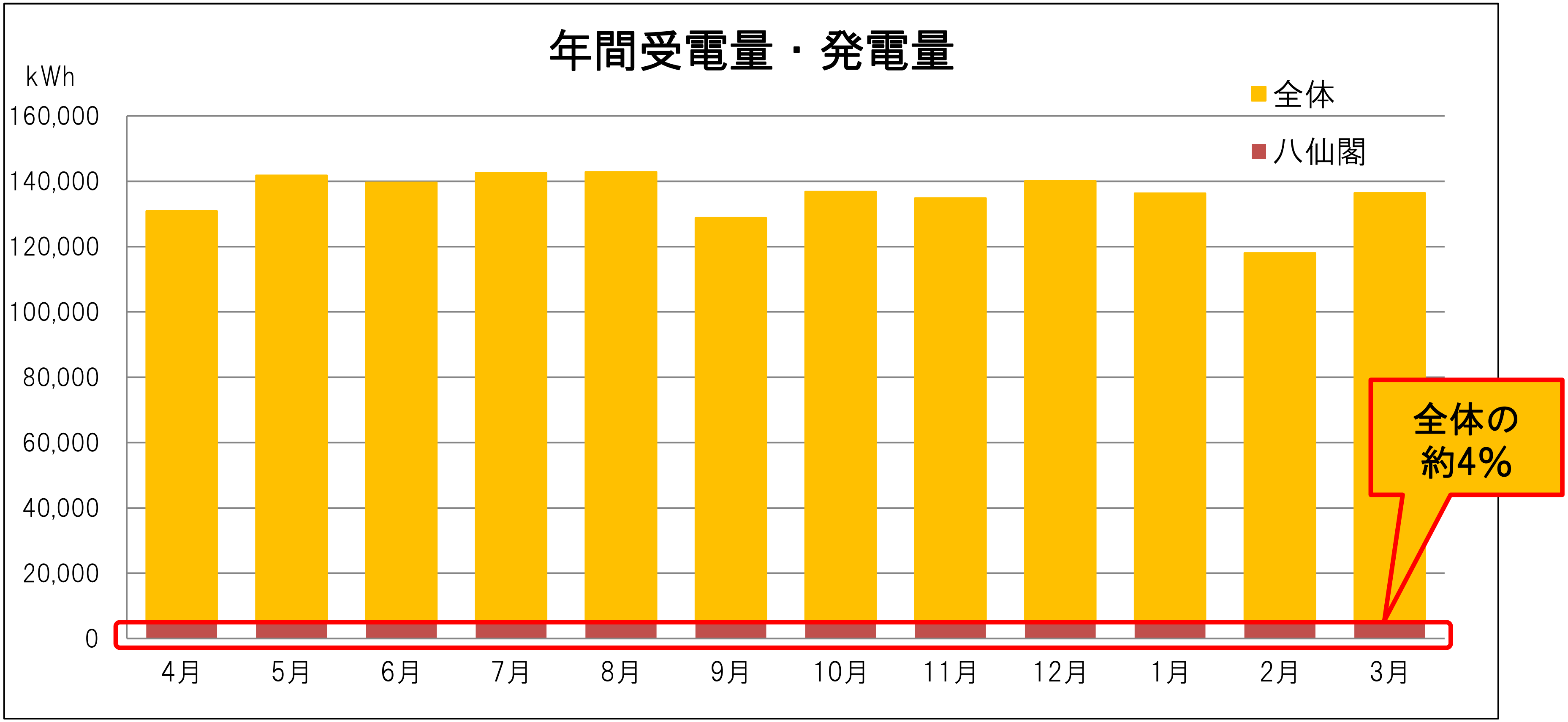
ジェネライト
25kW

マルチ給湯器
50号×10台

廃熱回収槽

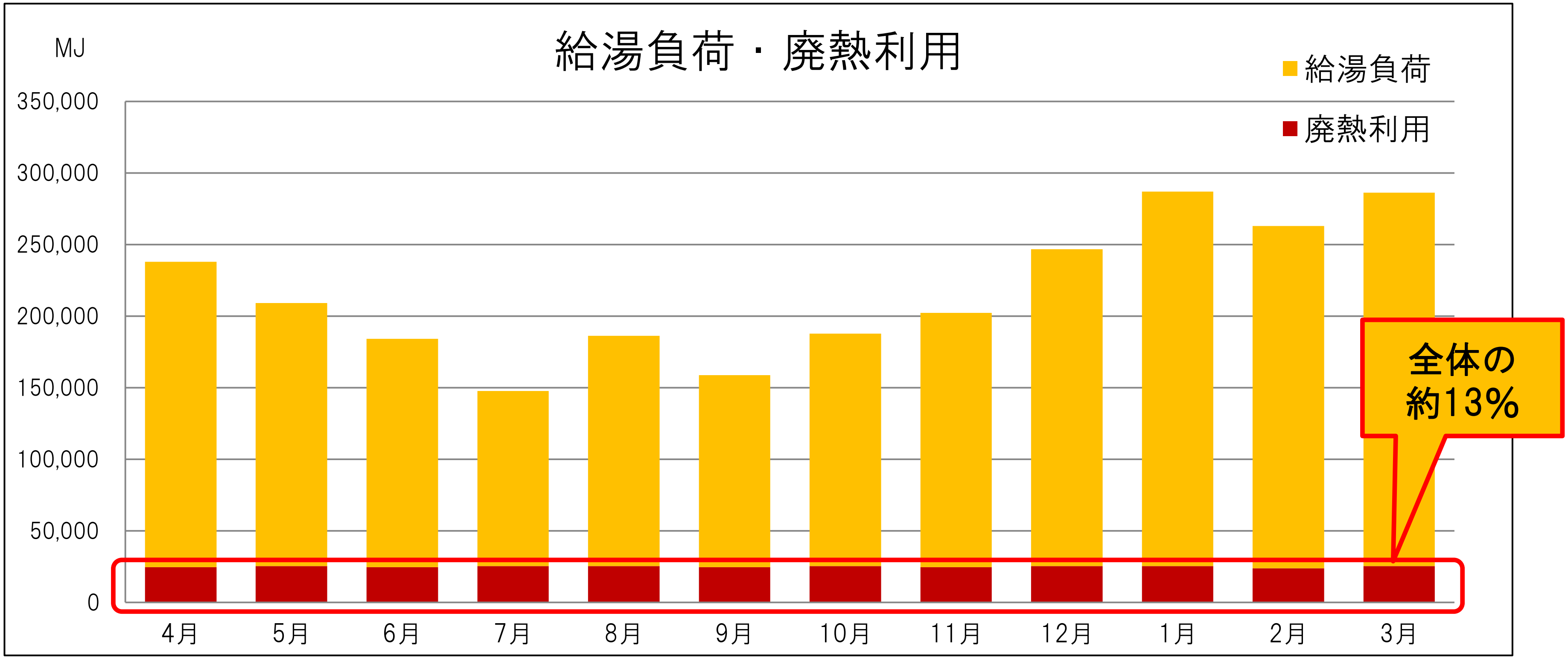
発電量

≪運転時間≫　年間365日　11:00～14:00・17:00～21:00（7時間運転）
≪年間発電量≫　63,875kW



廃熱利用量（想定）

≪運転時間≫　年間365日　11:00～14:00・17:00～21:00（7時間運転）
≪廃熱利用量≫　※想定　300,957MJ



涼厨（すずちゅう）

1 **快適！**
厨房が暑くならず、快適だから働きやすい

2 **経済的！**
涼しいから空調負荷も低減

3 **安心！**
機器表面が熱くなく、ヤケドの心配がない

4 **簡単！**
導入や入替が簡単

涼厨（すずちゅう）

料理人からは、「以前と比べて涼しい」「厨房が汚れにくい」と大好評です

炊飯器

蒸気式回転釜

中華麺ゆで器

フライヤー

ローレンジ

まとめ

●ジェネライトを導入することで、デマンドカットに繋がるとともに、廃熱を有効利用することにより、**省エネに繋がっている。**

●ガスコージェネレーションは石油・石炭を用いて発電した時よりも**ＣＯ２排出量が少なく、環境にもやさしい。**

●涼厨を導入したことにより、職場環境も大きく改善できている。