

スシロー未来型万博店 様

取材のご協力：
株式会社FOOD & LIFE COMPANIES 様

万博ならではのサステナブルなすしが楽しめる次世代型店舗にPACをご採用

水産資源に関する課題を解決する先端技術に
食事をしながら触れる機会をご提供

大阪・関西万博会場内「静けさの森ゾーン」に「スシロー未来型万博店」様がオープン。森に溶け込むような店舗デザインで、まるで森の中にいるかのような店内の空間でおすしを楽しむことができます。コンセプトは、「まわるすしは、つづくすしへ。ーすし屋の未来 2050ー」。サステナブルな取り組みとして、水産物を用いた全ての商品^{※1}は養殖を使用。また、デジタルビジョンと回転レーンが融合したシステム「デジロー（デジタル スシロービジョン）」では水産資源の課題や持続可能な取り組みをゲームで提供し、美味しく楽しく学べる工夫があふれた万博ならではの楽しい体験をご提供されています。

※1 養殖には、のりやわかめなどの無給餌養殖、稚貝をまいて自然環境で生育した水産物を含みます。なお、調味料などに使用される原材料は含みません。



▲スシロー未来型万博店 外観

オフィス・店舗用エアコン/miniマルチ室外機

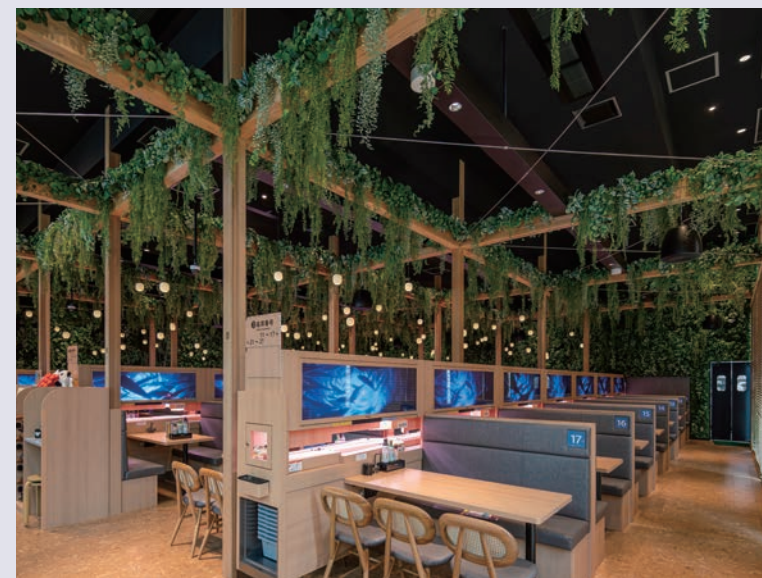
限られた屋上スペースでの設置に最適なコンパクト
タイプの高効率モデルやminiマルチをご採用



▲店舗の屋上に設置された室外機



森の中をイメージした内観と調和する空調



▲店内デザインは、「テクノロジーの進化によってたとえ森の中でも美味しいおすしが食べられる未来」をイメージ



▲空間に溶け込むように設置された空調機。
来店客に快適な空調を提供



▲厨房
(ビルトインカセット型室内機とパンカールーパーの組合せ)

納入機器

【室外機】
オフィス・店舗用 XEPHY Ecoシリーズ 12台 計82.3馬力
miniマルチエアコン 1台 計10馬力
合計 13台 92.3馬力

【室内機】
ビルトインカセット形エアコン 14台
4方向天井カセット形エアコン(48兆)搭載 7台
天井埋込形ハイフレッシュ 1台
合計22台



インタビュー

Q: サステナビリティを主要テーマとされていますが、水産資源を中心とした地球環境への課題認識をお聞かせください

弊社は水産物を多く扱う会社として、海の環境変化に課題を感じております。地球温暖化などによる天然の魚などが取れにくい状況にある近年、将来もお客さまに美味しい商品を提供し続けるため、海の保全に貢献できるウニ畜養事業者との資本業務提携や、バイオベンチャーと共同での研究などに取り組んでおります。

Q: コンセプトから本店舗で発信されたい想いや考え方を聞かせください

A: 地球温暖化等の海洋環境の変化がある中でも、陸上養殖など様々な技術によって美味しいおすしを食べられるという「明るい未来」が続くことを、おすしやゲームなどを通じて美味しく楽しく体感していただきたいと考えました。

●環境に配慮した「あしたのサカナ」シリーズ

環境や天然資源に配慮した
養殖方法で育てられた商品
11品をご用意(その他のメニューもございます)

陸上育ちの
国産生フジ
アトランティックサーモン

Q: 貴社および貴社の一般店舗におけるカーボンニュートラルに関する取り組みについてお聞かせください

A: 弊社では、「カーボンニュートラル」をマテリアリティ^{※2}の一つに据えております。足元の取り組みでは、「スシロー」店舗でのグリーンエネルギー（再生可能エネルギー）への切り替えや、太陽光 PPA を活用した店舗への太陽光発電設備の導入を推進しています。

※2 企業が優先して取り組む重要課題のこと

Q: 今回導入いただいたパナソニックの空調機器について所感をお聞かせください

A: 万博自体がサステナビリティに配慮した取り組みをされておりますので、「省エネ性」にこだわった空調機の設置がポイントとなりました。また、スシロー未来型万博店は森の中をイメージした内装デザインにしています。そのため、内観デザインに調和しつつ快適な温度に保つ空調機を導入させていただきました。

Q: 会期終了後のサステナブルな取り組みについてお聞かせください

A: スシロー未来型万博店は万博会期中の 184 日間限定の出店となります。空調機器をはじめ、他の機器や吉野杉の柱などは、会期終了後リサイクルを予定しています。