



取材
協力

うなぎ 高槻店 様

うなぎ処 うな富 高槻店
大阪府高槻市
インタビュー協力 岡原店長様

2021年5月にオープンした「うなぎ処 うな富」高槻店様は、創業わずか3年で4店舗をオープンした3店舗目のお店です。板前として一人前になるまで時間がかかると言われる「うなぎ料理専門店」で、「大切な人とのひととき」をコンセプトに、鹿児島産うなぎの味と、ゆったりとした食空間を提供し人気を博しています。

除菌や臭いを抑えるナノイーX搭載エアコンは必要不可欠 「大切な人とのひととき」を過ごしていただくためには、 快適空間を演出する空調設備はととても重要です

テーブル席やカウンター席など趣向を凝らした空間で一人お一人に快適な空調が行き届くこと。

兵庫県宝塚市に本店を置く、「うなぎ処 うな富 高槻店」様は、2021年5月にオープンされたお店です。ゆったりとした空間に人数や目的に合わせ、カウンターやテーブル・個室など56席が用意されたうなぎ料理専門店。

うなぎ本来の旨味を引き出すためにオーダー後に調理をします、と店長の岡原さん。約20分ほどお時間をいただきますので、その時間を「大切な方とのひととき」に使っていただく心配りをしています。そのために空調設備はととても重要だとおっしゃいます。お客様一人一人にとって暑い寒いは違いますし、店内での東西南北の位置や季節によっても微妙に温度は変化しています。温度をきめ細やかにコントロールすることはととても重要だと思っています。そのため温度調整は、こまめにしています。その点、押しやすく見やすいリモコンはととても使い勝手がいいです。急いでいることも多いので、大きなボタンは誤動作も防いでくれますから。

また、空間を考えると室内機のデザインは重要だと思います。当店の和のイメージにも溶け込んで、主張しすぎないデザイン性にはととても好印象を持っています。



快適空間を提供するために空調はフル回転、 しかし消費電力は大事です。

開店と同時に店舗側のエアコンを作動させますが、その時の立ち上がりの速さはすごく実感しています。また、うなぎは炭火でじっくり焼き上げるため、絶えず炭火が熾った状態です。あまり比較したことがないので一概には言えませんが、電気の使用料は気にならない（高くはない）ですね。日々の清掃として、週に一度くらいはエアコンのフィルター掃除などを自分たちで行っています。



飲食店でのウイルス対策の重要性を痛感！ 除菌・脱臭に効果がある「ナノイーX」にして正解

お店の玄関にも『除菌・脱臭に効果的な「ナノイーX」搭載エアコンで冷暖中』のステッカーを貼らせていただいておりますが、当店で臭いが気になったことは本当にありません。脱臭は重要なのですが、このようなご時世ですから除菌や換気などにも当然気を配っています。考えられる対策は万全にしているつもりですが、除菌や脱臭に効果のある「ナノイーX」機能はうれしいですね。その意味では除菌・脱臭の「ナノイーX」搭載エアコンのステッカーを貼り、設置店であることをアピールできることは安心感のひとつになると思います。臭いに敏感な業界ですから、その辺りは今後ますます重要視されるのではないのでしょうか。



〈管理者様のコメント〉

オープンして間がないにもかかわらず、大勢のお客様にご来店をいただいております。私たちは、「大切な方とのひととき」を過ごしていただけるように、笑顔や心配りに加え快適な空間は何より重要と考えています。これからも喜ばれる店であり続けるためにも空気感は大切にしたいですね。

うなぎ処 うな富 高槻店
岡原店長 様

〈納入機種〉

- | | |
|-----------------------------------|----|
| ● PA-P224U6HDNB (4方向カセット同時ツイン) | 1台 |
| ● PA-P160U6HNB (4方向カセットシングル) | 1台 |
| ● PA-P140U6HNB (4方向カセットシングル) | 1台 |
| ● PA-P112U6HNB (4方向カセットシングル) | 1台 |
| ● PA-P140VK6HNB (高温吸込み天吊り厨房用シングル) | 1台 |

