

ウイルス抑制・除菌用UV照射器

UVee ユービー

野菜を肉で巻いた「野菜巻き串」「ほうれん草とベーコンのサラダ」「炙り牛のウニ巻き」が人気料理の“炉端ばんざい”。店内には、ウイルスを抑制・除菌するUVee (ユービー) を設置し、店内をクリーンな空間づくりに貢献。加えて店内換気、手の消毒、検温、距離の確保、マスク着用など、万全な安全対策を図っています。

本社は郡山市内にあり、炉端、天ぷら、レストランを展開している、平成9年7月創業の(有)フーズワークス。その内の「炉端 ばんざい」は、郡山駅近くの初瀬ビル1階に令和元年10月オープン。カウンター席、座敷、堀こたつ、個室があり、ノスタルジックを感じながら和のモダン空間の新感覚な「炉端店」。お店のキーワードは、メインの「炉端焼き」、メイン料理の「野菜巻き串」、酒類豊富な「地酒」、それに「女子会」。



【物件概要】
所在地：福島県郡山市大町1丁目2-14 初瀬ビル1階
客席：90席
施主：(有)フーズワークス
設計・施工：(株)伊藤建築工業
UVee 設置年月：2021年2月



店内の窓側と奥側通路の天井にUVee①を2か所に設置 ウイルス抑制・除菌効果を発揮し、安心・安全な店内環境を。

店内にウイルスを抑制・除菌する UVee の設置で、クリーンな店内環境を提供してお客様をお迎え。

店内は、スタジオ風に天井を黒く塗装したスケルトンのおしゃれな意匠としたお店。料理人と対面式のL字形の長いカウンターとその通路に沿って座敷、堀こたつ、個室を配置しています。

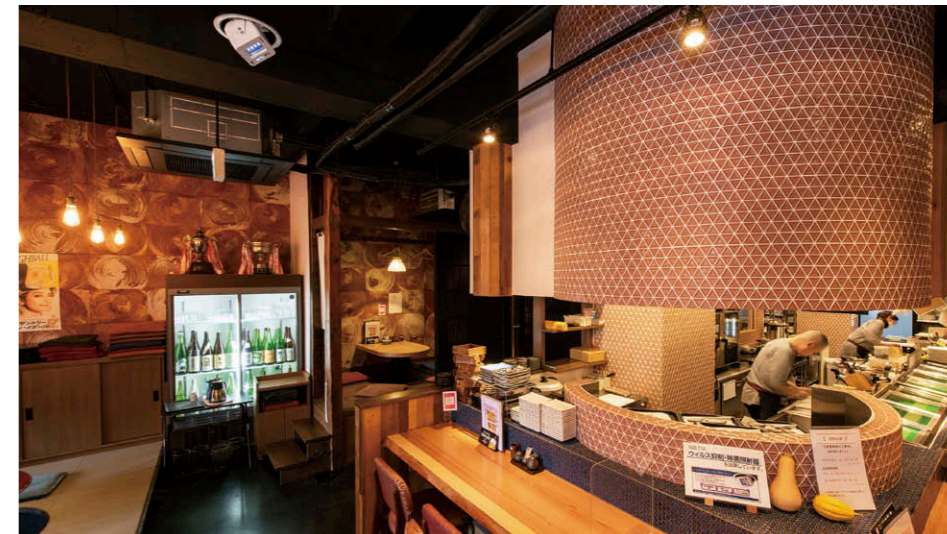
お店は不特定多数のお客様をお迎えするため、安心・安全なクリーンな店内環境が大切。このため、ウイルス抑制・除菌用UV照射器UVee (ユービー) を、窓側の通路の天井と店内奥側の通路の天井に計2か所に設置。UVee は、有人環境下でも人体に害のない紫外線として使用できるよう222nm 紫外線除菌技術を用いた「Care222®*光源モジュール」組み込みのウイルス抑制・除菌用照射器です。有人環

境下で、紫外線を照射できるのは、1日のうち連続8時間までとなっているため、紫外線照射はタイマーにより点灯、消灯を繰り返して照射量を抑えています。運転は自動運転にて設定を行っています。炉端ばんざい様の店長は、「お客様は、店内にUVeeを設置したことにより、除菌効果が少しずつ浸透してきており、安心感を確信されているように思われます。お客様に安心してかつろいで頂けるよう沢山の方に認知して頂ければ有難いです」とのお話。店舗入口及び店内のカウンターには、「ウイルス抑制・除菌UV照射器UVeeを設置しており、安心・安全な店内環境にしています。」とアピールされています。



ウイルス抑制・除菌用UV照射器 “UVee (ユービー)” ①

*本製品はウシオ電機株式会社が開発したCare222®の技術を使用しています。
※「Care222」は、ウシオ電機株式会社およびUshio America, Inc. の商標または登録商標です。



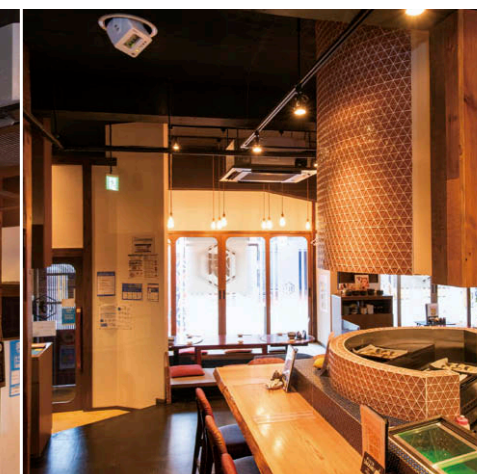
店内窓側通路の天井に設置したUVee① カウンター方向に照射してクリーンな空間づくりを。



店内奥側通路の天井に設置したUVee①



店内窓側通路の天井に設置したUVee①



店内奥側通路の天井に設置したUVee①

主な掲載器具一覧				
設置場所	器具名 (品種名)	形名	台数	備考
店内	① UVee ユニバーサルダウンライト	UV-CU01007K-LS9 (セミオーダー品)	2	消費電力：19.3W