

魚がし料理嘉鮮 寿司嘉文



所在地：愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4
JRセントラルタワーズ12階
店舗面積：約567.2m²
照明更新工事：広中電機（株）
（有）江原電気工事
照明更新完成：平成21年9月

名古屋駅ビルJRセントラルタワーズの12階レストラン街にある「魚がし料理嘉鮮・寿司嘉文」。これまでの照明を全てLEDダウンライトに更新し、省エネ・CO₂を大幅に削減しながら快適な明るさと新鮮な魚介の色・つやを損なうことのない光環境を実現。

新鮮な旬ネタを調理し提供している名古屋駅ビル・JRセントラルタワーズ12階にある「魚がし料理店・寿司店」

中京地区最大のターミナル・名古屋駅の上に位置するJRセントラルタワーズのタワーズプラザ(12階・13階)には、約40店舗を擁するレストラン街があり、「魚がし料理嘉鮮・寿司嘉文」は12階の中央辺りに一体となった店づくりで展開しています。大きな窓ガラスを通して眼下に広がる名古屋駅周辺の景観を眺めながら、名古屋市場直送の新鮮な魚介を選びすぐった、旬なネタを堪能できるお店として、多くの人の人気を呼んでいます。

高演色な先進のLEDダウンライトに更新し、省エネ、CO₂の大幅な削減を図りつつ、魚介の新鮮さを演出

照明は、これまでは主に50Wミニハロゲンランプなどのダウンライトが多く採用されていましたが、今回、省エネ・CO₂排出量の削減など、環境ニーズへの対応を図るため、全てをLED照明にリニューアルしています。コンパクトなLEDダウンライトは天井意匠に溶け込ませるように枠を黒色塗装仕上げにして違和感なく設置されています。

通路部分にはLEDダウンライト300シリーズ(消費電力：4.5W)を使用し、広いテーブル席や座敷席は900シリーズ(消費電力：13.3W)に更新、比較的狭いボックス席や個室には500シリーズ(消費電力：6.9W)を中心に採用し、これまで以上の明るさで、明るすぎず、暗すぎない和みのある光環境を確保しながら、消費電力・CO₂排出量とも80%以上(更新前比)が削減されています。

また、新鮮で旬なネタの魚介の色・つやをそのまま再現できるように平均演色評価数Ra92という最高水準の高演色タイプを採用し、同時に熱線ほぼゼロのLEDの特長が活かされ、熱による色あせもなく、みずみずしい新鮮さ・美味しさが持続する効果も発揮されています。



嘉鮮座敷席(72席) LEDダウンライト900シリーズを点在配置



嘉鮮テーブル席(26席×2) LEDダウンライト900シリーズを配置



嘉鮮カウンター席 LEDダウンライト300シリーズを設置



LEDダウンライト900シリーズ



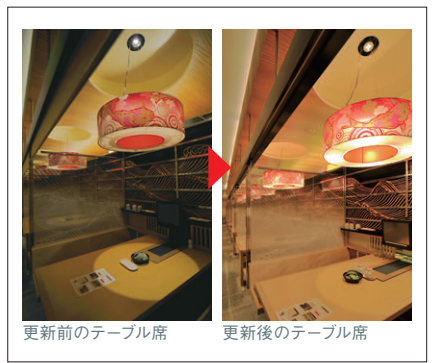
LEDダウンライト300シリーズ



嘉文個室(6人席) LEDダウンライト300シリーズ



嘉文テーブル席(6人席×7) LEDダウンライト300シリーズとLED電球6.9W



更新前のテーブル席

更新後のテーブル席

主な照明器具一覧

設置場所	器具名	形名	台数	ランプ
店内	LEDダウンライト	LEDD-44004NL-LS1	224	LED 消費電力：4.5W
		LEDD-70004NL-LS8	88	LED 消費電力：13.3W
		LEDD-70002NW-LS8	29	LED 消費電力：13.3W
		LEDD-20002W-LD9	15	LED 消費電力：27W