



CO₂ Refrigeration System Case Study -3-

株式会社 阪食

株式会社 阪食

CO2 Refrigeration System Case Study -3-

■会社概要

- ◆エイチ・ツー・オーリテイリンググループ 株式会社阪食
- ◆本社所在地／大阪府豊中市岡の上町2-2-3

- ◆代表者名／河村 隆一
- ◆電話番号／06-6845-7504
- ◆設立／平成18年9月
- ◆店舗数／75店
- ◆従業員数(パート・アルバイト含)
6,661名

■店舗の特長

キーワード

専門性

ライブ感

情報発信

「高質食品専門館」



京阪神エリアのあらゆる地域で
 「なくてはならないスーパーマーケット」を目指しています。

株式会社 阪食

CO2 Refrigeration System Case Study -3-

■店舗の特長(ご紹介)



■環境への取り組み紹介

2010年度より環境への取り組みを推進

- 照明・建物外周、店内照明、冷ケース棚下照明のLED化
- 空調・GHPの導入(売場面積1000㎡以上)
- 冷設・電磁弁制御と夜間非冷
- 太陽光発電の導入

実質削減効果**12%**

■ノンフロン冷凍機導入のきっかけ

- 現在、フロン対策としてR22冷媒の入替を推進中。
- その中で企業の【社会的貢献】、【環境対策】の視点と政府からの補助金を含めた投資回収の視点で導入を決定しました。

株式会社 阪食
神崎川店 導入事例

2014年
12月14日
OPEN

- 所在地 / 大阪市淀川区三津屋北1-36-6
- 売場面積 / 2,212㎡
(内食品売場1,240㎡)
- 開店日 / 2014年12月14日
- 営業時間 / 9:00~22:00



■ 導入冷凍機一覧

ノンフロン冷凍機 9台

- ◆ 20馬力 / 4台 ◆ 15馬力 / 4台
- ◆ 10馬力 / 1台

R410A冷凍機 3台

- ◆ 25馬力 / 1台 ◆ 20馬力 / 1台
 - ◆ 15馬力 / 1台
- 合計: 210馬力 / 12台

■ 効果(対同規模既存店)

試算値

省エネ率 **12%**

CO2排出量

344.5 t/年削減



■ 今後の取り組み・展開

- 今回取組のCO2冷媒採用ノンフロン冷凍機システムを今後の新店に順次導入し、省エネ型SMの最先端店舗展開を図って行きます。
- 今後、ショーケースのカバー率、設置スペース、投資コスト等の課題を検討・協議させていただき、店舗運営の更なる効率化を図って行きます。