

3

飲食店チェーンにおける ハイブリッド給湯機への更新による省エネ

この企業では、全国に約300店舗のレストランを運営しており、CO₂削減の取り組みを各店舗で継続的に推進しています。そこで、さらなるCO₂削減を目指すため、各店舗の主要エネルギー源であるガス給湯器の見直しを検討し、ハイブリッド給湯機への更新を実施することにしました。

ハイブリッド給湯機は、業務用ヒートポンプ給湯機をベースに運用することで多くの給湯エネルギーを賄い、ガス給湯器は補助的に稼働させることで、効率的な給湯が可能となります。これにより、給湯の使用量が急に増えても湯切れ心配がないことに加え、エネルギーコストの低減と省CO₂を実現することができました。

改善効果※1

●従来のシステムと比較して

- ・年間一次エネルギー使用量：46%低減
- ・年間エネルギー費用：56%低減
- ・年間CO₂排出量：47%低減※3

設備概要※2

●ハイブリッド給湯機×97基（新設）

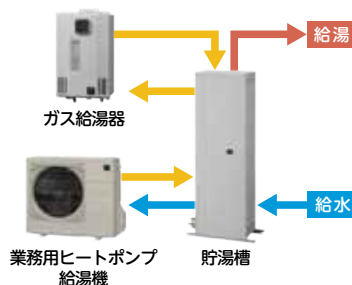
- ・業務用ヒートポンプ給湯機：6kW（加熱能力）
- ・ガス給湯器：41.9kW（加熱能力）
- ・貯湯槽：0.09m³

※1 改善効果は、代表店舗の数値となります。

※2 設備概要は、導入店舗の合計数値となります。

※3 電力のCO₂排出係数：0.437kg-CO₂/kWh
都市ガスのCO₂排出係数：2.05kg-CO₂/Nm³

システム図



〔年間CO₂排出量〕

