

「かっぱ寿司」におけるオール電化システムの導入について

土屋 修 一（つちや しゅういち） カッパ・クリエイト(株) 店舗開発部 次長

1. はじめに

私たちカッパ・クリエイト株式会社は、2007年7月末現在、主力業態の「かっぱ寿司」を全国298店舗に展開する回転寿司業界のリーディングカンパニーである。現在も“ロープライスポリシー”をモットーに競争力No.1企業を目指している最中であり、全社を挙げて様々な業務の改善・改革を実行している。その中の一つが、昨年の新規店舗からスタートしているオール電化システムの導入である。全国規模でチェーン展開をする飲食店では特に効率的なエネルギーの使用、人材の活用、さらには厨房作業の標準化が重要とされている。更に環境問題に対する意識の高まりを受けて、当社としても地球環境に配慮した店舗展開が必要不可欠と考えている。本稿では、オール電化システム、とりわけ電化厨房機器が当社の経営効率化、地球環境への貢献に果たす役割について述べていくこととする。



写真1 かっぱ寿司長浜店外観、客席

2. モデル店舗「かっぱ寿司長浜店」の建設について

当社がオール電化店舗を、同業他社に先駆けて建設したのが「かっぱ寿司長浜店」である（写真1）。もともとは電力会社から電化厨房機器採用による食品の安全性、厨房環境の快適性、そしてお得な電力契約メニューの活用によるランニングコストの削減の提案を受けたことがスタートである。当時、原油価格の高騰に伴うガス単価の値上りには頭を悩まされており、電化厨房機器を始めとするオール電化システムの導入メリットは大きいものであった。また、当社が提供する商品メニューは生モノ中心であり、回転寿司の基本中の基本である「お客さまにタイムリーに新鮮な商品を

提供する」ための仕組みづくりに際し、電化厨房機器の特長の1つである“食品の安全性”は大変魅力的であった。

こうして2004年6月に「かっぱ寿司長浜店」がオープンしたが、導入可否の判断に当たりメリットの検証を行なう必要がある。そこで「長浜店」の電気使用実績を1年間ウォッチし、同規模ガス併用店舗と比較を行なった。その結果とオール電化システム導入によるインシヤルコストの増分を投資回収年に換算すると、約2.6年程度であった。（グラフ1）この結果により、新規出店時の投資回収に目処をつけることができた。また「長浜店」の店舗スタッフからも、「厨房内がクリーンで仕事がしやすい」という声が上がっており、改めて電化厨房機器のメリットを確認することができた。