

～最適な照度・色調整で、快適かつエコな店舗空間を演出～

「餃子の王将」店舗に LEDベース照明 & 調光制御システムを納入

IDEC株式会社（社長：舩木俊之）は、LEDベース照明と調光制御システムを株式会社王将フードサービス様（社長：大東隆行）が展開する「餃子の王将」百万遍店（京都市左京区）に納入いたしました。

開発した調光制御システムは、周辺の明るさを検知する照度センサからの信号や、あらかじめ設定しておいた時間帯に応じて、LEDベース照明の照度や色を自動的に調光する制御システムです。今後、同店で検証実験を重ね、特長ある店舗作りを必要とする新規店舗及び既存店舗改装時に納入を進めてまいります。

<主な特長>

① 最適調光制御を実現する LED ベース照明(市松模様タイプ)

- ・ 450×450サイズのLEDベース照明器具に、64個（白色32個、温白32個）のLEDモジュールを市松模様配置し、最適調光制御を実現します。

② 照度センサからの信号でLED照明を自動調光・調色

- ・ 窓際に取り付けた照度センサにより周辺の明るさを検知し、制御システムを通じてLEDベース照明の明るさ（100階調）、色（白色、温白色）を制御。晴天時は照明を暗くし、曇天の際は明るくするなど、最適な明るさに調整します。



窓側に取り付けられた照度センサ

③ 時間帯に合わせて自動調光・調色

- ・ 各月毎に設定しておいた時間帯で、LED照明の明るさや色が変化します。昼間は照明を暗く、日没後は明るく、また、夏の昼間は白色の照度を上げ、温白色の照度を下げること、視覚的に涼しさを演出するなど、時間や季節に合わせた制御が自動で行われ、従業員の手を煩わせることなく省エネと快適な環境設定が実現できます。



自動調光時の色変化(左:白色75%・温白色70%、右:白色100%・温白色100%)

④ 調光操作はタッチパネルで簡単

- ・調光操作はIDECの「HG3G形プログラマブル表示器」で行います。高輝度、高分解能の美しく直感的なインターフェースで調光設定操作を行うことができます。



王将フードサービス様は、全国 500 店舗を超える業界トップの中華レストランとして発展されており、食のサービス提供だけでなく、社会貢献の観点から、さらにはグローバルで高まる環境問題に対しても、環境問題対策室（室長：奥野耕平）を設置し、太陽光パネルやソーラー給湯器、自然光導入システムを採用するなど環境に配慮した店舗作りを積極的に推進されています。

王将フードサービス様には、すでに厨房内のレンジフード向けに耐熱・蒸気・煙対応に優れたLED照明も採用いただいております。今回のLEDベース照明と調光制御システムについてもIDECが長年培ってきた制御技術とLED照明技術を融合させた調光システムソリューション力を評価いただいたものです。今後、百万遍店で実証実験を重ね、特長ある店舗作りを必要とする新規店舗及び既存店舗改装時に展開を進めてまいります。

以上