

CASE 01

エディション・
コウジ シモムラ

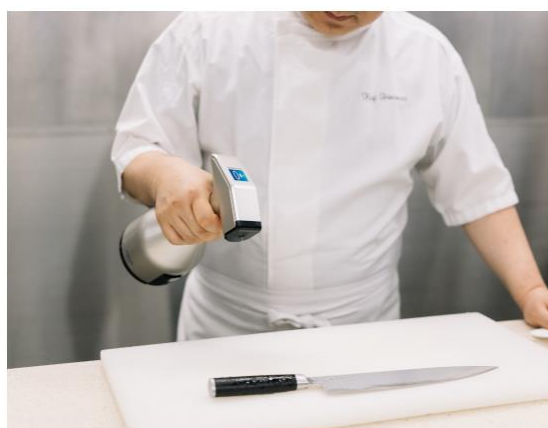
下村 浩司さん



「誰が使っても安定した除菌・除臭を実現」 ミシュラン2ツ星レストランが選ぶ、 手肌に優しいAQUA マイクロオゾンシリーズ

東京・六本木に2007年にオープンしたミシュラン二ツ星の名店 エディション・コウジ シモムラのオーナーシェフ 下村浩司さん。オープン以来衛生管理には人一倍気を配り続けてきたという下村シェフに、AQUAのマイクロオゾンシリーズ導入の経緯や、その使用感をお聞きました。

— シェフの衛生に対するお考えをお聞かせください。



(下村浩司オーナーシェフ:以下、下村シェフ) 当店はスペシャリテに牡蠣を用いることもあり、オープン当初から特に厨房の衛生管理には気を配ってきました。特に大事だと言われる排水処理設備のグリストラップに脱臭・除菌効果の高いオゾン浄化システムを採用していたこともあり、オゾンによる除菌・除臭の効果にはかねてより信頼がありました。昨今のコロナ禍において衛生管理作業が増え始めた頃。お店全体の衛生管理を向上させていきたいと考えた時に出会ったのが、AQUAのマイクロオゾンシリーズです。

— マイクロオゾンシリーズ導入の決め手は？

(下村シェフ) 衛生管理に関する機器を新たに導入するにあたり、「誰でも簡単に使える」かつ「安定した効果を見込める」ことを優先しました。オゾンガス発生器はお店に置いておくだけで、低濃度のオゾンが空間を24時間除菌・除臭し続けてくれます。オゾン水スプレーは水道水を入れてスイッチを押すだけで、瞬時に安定した高濃度のオゾン水を生成・噴霧してくれます。これらは本体以外の特別な設備が必要ないという手軽さも気に入り、導入を決めました。





— 使ってみてのご感想①

(下村シェフ) オゾンガス発生器を導入した結果、梅雨時期など湿気が気になる季節でも、出社した際の匂いが気にならなくなりました。オゾン水スプレーは厨房であらゆるものに噴射していますが、片手で持てるコンパクトなデザインで、除菌作業が手軽に感じられています。これまで活用していたアルコール除菌は、手に香りが残りすぐに調理に移れないことが気になっていましたが、オゾン水スプレーは無臭かつ使用した後すぐに水に戻る性質なのでスムーズに調理に移動でき、一石二鳥・三鳥だと感じています。

— 使ってみてのご感想②

(下村シェフ) オゾン水スプレーは、「これまでの除菌製品と比べて、手荒れが気にならなくなった」とスタッフにも好評です。荒れた手でお客様にお料理を提供することに抵抗があると思いますし、お客様も気になるはず。日に何度も使うものだからこそ、手肌に優しいところがありがたいです。また、オゾンガス発生器はお客様から「あの機械はなんですか？」とよく聞かれるそうです。お店の衛生管理の姿勢が問われる時代。あえてお客様の目につく場所に置いて、安心してお食事をしていただきたい。空間を壊さないスタイリッシュなデザインは長く使い続けていく上で大切だと思いますし、大変気に入っています。



— 最後にマイクロオゾンシリーズについて一言お願いします。

(下村シェフ) オゾン水スプレーとオゾンガス発生器ともに非常に使い勝手がよく、すでになくはならないものとなっています。一度これを知ってしまった以上、やめる理由が全くない。これからも衛生対策をしっかりと行い、お客様に選んでいただけるお店であるべく、使用していきたいと考えています。



CASE 02

けやきの森保育園
栗原園 園長
齋藤 祐也さん

お問い合わせはこちら

「ピンポイント除菌と空間除菌を両立したい」 保育園がAQUA マイクロオゾンシリーズを選んだ理由

埼玉県新座市にある「けやきの森保育園栗原園」。0歳児～5歳児が通うこの保育園は、子供たちがのびのびと過ごせる家庭的な雰囲気重視し、細やかに目の行き届いた保育が特徴です。集団行動が主となる保育園で、どのようにAQUAのマイクロオゾンシリーズを活用しているのか。齋藤園長にお聞きしました。

— 保育園での衛生対策において、重視していることを教えてください。



（齋藤園長）保育園は、子供たちが“生活している場”です。日々の衛生対策において、私たち職員は、「子供たちにとっての安心安全とは何か」を追求し続けてきました。子供同士が関わり合いながら健やかに遊び、食事をし、お昼寝して過ごす中で、空間そのものの除菌と直接触れるものへのピンポイント除菌の両立は必須です。これまでは主に次亜塩素酸を用いて除菌対策をしてきましたが、子供の手肌に触れた時の安全性や希釈して使用することでの作業負担などが気になり、「他に何か良い衛生対策はないかな」と探し続けていました。その中で出会ったのが、AQUAのマイクロオゾンシリーズです。

— マイクロオゾンシリーズ導入の決め手は？

（齋藤園長）AQUAのマイクロオゾンシリーズを導入する決め手となったのは、安全性の高さとランニングコストの低さです。安全性に関しては、オゾンは自然界に存在する成分であり、除菌効果を発揮した後は酸素に戻る性質と知ったことで、「これならば子供たちにも安全だ」と納得して選ぶことができました。また、オゾン水スプレーは水道水を入れるだけで使えるので、次亜塩素酸と比べてもランニングコストをかなり抑えられます。また重たい原液を運んだり希釈する作業もなくなると考えると、コスト面と作業面、どちらの負担も軽減できることはとても魅力的でした。





— オゾン水スプレーはどのように活用していますか？

(齋藤園長) オゾン水スプレーは、ほぼ一日中使用しています。0～2歳児の朝のおやつ、お昼ご飯、夕方のおやつと食事する前後は必ずテーブル周りを除菌し、加えてお昼寝の前後は床を除菌をしています。また、遊具やおもちゃ、階段の手すりやドアノブなど、園児が何か行動するたびに、触れた場所をオゾン水スプレーで除菌することがルーティーンです。次亜塩素酸を使っていた頃は、液がなくなるたびに原液が置いてあるトイレまで作りに行かなければならず、その間子供から目を離すことにもどかしさを感じていました。対してオゾン水スプレーは、教室内の水道からすぐに補充ができます。園児の嘔吐などイレギュラーな事態にもパッと対応できるので、すごく重宝しています。

— オゾンガス発生器はどのように活用していますか？

(齋藤園長) オゾンガス発生器は1日中稼働させて、空間除菌をしています。ウイルスへの抗体が少ない0歳児の部屋から導入したのですが、オゾンが持つ脱臭効果のおかげで隣接するトイレの匂いまで軽減したと感じます。日中人がいる時間は濃度を低く設定して安全に除菌し、夜は1フロア全体を除菌できるように、濃度を高く設定してから退勤します。置いておくだけで24時間除菌してくれるので、毎朝きれいな空間から1日をスタートでき、とても心地よいです。



— マイクロオゾンシリーズを保育園で使ってみた感想をお願いします。

(齋藤園長) オゾン水スプレーで日中気になる場所をピンポイント除菌、オゾンガス発生器は置いておくだけで24時間空間除菌。この組み合わせのおかげで、毎日安心して子供たちを迎え入れることができています。使い勝手が本当にいいので、今後はオゾン水スプレーを各部屋に1つずつ設置する方向で検討中です。あらゆるウイルスへの対策として、常に考えるべきは「子供たちにとって安心・安全であるか」。けやきの森保育園はこれからも、子供たちが安心してのびのび過ごせる空間作りを、続けていきます。





CASE 03

特別養護老人ホーム
逗子杜の郷
施設長

田邊 笑美子さん

お問い合わせはこちら

「感染症を持ち込まない・広げない」

神奈川県感染症医学会学術奨励賞 3年連続受賞の老人ホームが実践するオゾン水スプレーを用いたシンプルな衛生対策

神奈川県逗子市にある「特別養護老人ホーム 逗子杜の郷」。施設内の感染症対策に熱心に取り組み、神奈川県感染症医学会から3年連続で学術奨励賞を受賞している田邊施設長のもと、近年インフルエンザの発生は0、そのほかの感染症の発生も抑えていらっしやいます。どのような対策を行い、またオゾン水スプレーをどう活用しているのか。田邊施設長と代田主任にお聞きしました。

—— 逗子杜の郷があらゆる感染症の発生を抑えられている理由として、どのような衛生対策をしているか教えてください。



(田邊施設長) 老人ホームでは、コロナウイルスが蔓延する前からノロウイルスやインフルエンザといった感染症への対策が必須でした。「持ち込まない・広げない」をモットーとして、まずはウイルスの感染経路を知り、感染しない“システム”を作ることが大切です。

菌は多くの場合、手を媒介して体内に入ります。そのため、逗子杜の郷で徹底している感染対策はごくシンプルで、「まずは、手を綺麗にすること」。「人の手が触れたところには菌がいる」ことを全職員が共通認識として持ち、「老人ホームでは、どのタイミングで菌が手に付着しやすいか」を学んでいます。菌が付着した可能性があれば、その都度手を洗う、消毒をする。これを徹底するだけでも、感染症の発生率は抑えられます。

私はもともと看護師をしていたのですが、病院では「一動作一手洗い」を徹底します。理想を言えば、全員がそれくらいの意識を持って徹底できればさらに精度が上がるとは思うのですが、老人ホームはあくまで生活をする場です。それであるならば、「日々の行動の中にどこで何を触ったか、触った後にきちんと消毒ができていれば、感染は防げるはずだね」と、理屈で説明しています。

これは何も、特別養護老人ホームだから、コロナウイルスが蔓延しているからといった特別な感染対策ではないんです。

— オゾン水スプレー導入の決め手は？

(田邊施設長) オゾン水スプレーを導入した理由の1つとして、水道水を入れてスイッチを押すだけで安定した濃度のオゾン水が生成できるシンプルさが気に入りました。多くの職員が働く老人ホームで衛生対策を徹底するためには、「誰でも使えるシンプルさ」はとても大切です。



例えば、オゾン水スプレー導入以前は次亜塩素酸水を用いていましたが、忙しい日々の中では希釈を間違えてしまう可能性もあります。それによって除菌効果に差がでてしまうようでは、利用者さんの安心を守れません。私たちの目的は、「感染しやすいポイントをしっかりと除菌すること」ですから、それが叶うのであれば省ける作業は全て無くす。過度な感染対策は不要だと考えています。

— オゾン水スプレーはどのように活用していますか？

(代田主任) 「菌を持ち込まない」という観点から、ご自宅から通われる「ショートステイ」の利用者さんが生活するフロアから、導入を始めました。オゾン水スプレーは、食堂のテーブルやお部屋のベッド柵、車いすの車輪やハンドル、ドアノブや手すりなど、利用者さんの手が触れる可能性の高いところを中心に活用しています。除菌とともに消臭効果も見込めるので、一石二鳥です。最近では送迎に使用する車の除菌作業にも、使うようになりました。

「朝拭いたからOK」ではなく、誰かが触れるたびに綺麗にすることが基本です。使用頻度が高いので、使い方が簡単なのは助かりますね。「誰がいつやるか、また誰がそれをチェックするか」を、各フロアごとに役割分担することで、除菌作業が徹底できています。

また、新人職員への研修にもこのオゾン水スプレーを活用しています。清掃は最も基本的な仕事ですが、忙しい時などはどうしてもスピード重視になってしまい、拭き漏れがおこることもあります。オゾン水スプレーは噴霧した後に自然蒸発することがなく水滴として残るので、拭き漏れを目で確認ができ、指摘もしやすいのです。

新人以外でも、例えば除菌作業中に利用者さんに話しかけられたり、イレギュラーな事態が起こることはあります。そういった場合でも水滴が残っていることで、「どこまで掃除をしたっけ？」という曖昧な状態が防げるようになりました。

— オゾン水スプレーを老人ホームで使ってみた感想をお願いします。

(代田主任) 弊施設には学校を卒業したばかりの20代から60代半ばまで、幅広い年齢層の職員が働いています。オゾン水スプレーを導入し、誰もが簡単に使えることはとても重要だと実感しています。また、世の中にはさまざまな衛生用品がありますが、利用者さんにとっても私たち職員にとっても安全安心な成分であること、そしてその効果が化学的に立証されていることは魅力的です。コロナウィルスの感染が拡大し始めた頃から「どういった感染対策を取っていますか？」というお問い合わせはとても多かったのですが、それに対してきちんとご説明できることは、利用者さんやご家族からの信頼にもつながります。実際に活用した職員からは「自宅にも欲しい」とリクエストを受けるくらいです。



施設の職員たちは、日々たくさんの業務を抱えています。衛生対策を徹底することと、急げる業務はスピーディーに行うことを、両立しなければいけません。そういった理由から、オゾン水スプレーによっていつでも安定した除菌効果が得られることは、非常に助かります。機械に任せるところは任せて、人の手で行わなければならないことは人の手で丁寧に対策をする。この棲み分けができるようになったおかげで、作業を増やすことなく効果のある衛生対策ができるようになったので、とても重宝しています。



CASE 04

KINZA
支配人

小山 洋人さん

「飲食店がある限り、衛生対策は続くから」 日本橋・KINZAがお客様とスタッフの安全安心のために マイクロオゾンシリーズを選んだ理由とは

2020年9月にオープンした東京・日本橋のKINZA。テーマは「海外にあるJapanese Restaurant」として、厳選素材を使った職人技が光るモダンな和食、日本全国から選りすぐった30種類のこだわりの日本酒、ここでしか感じられない情緒を感じられるお店です。店内の大型LEDに流れる日本デジタル絵巻は必見です。

コロナ禍真っ只中にオープンしたKINZAでは、どのような衛生対策を行っているのか。

オゾン水スプレー・オゾンガス発生器の導入、専用アプリmicro ozone Managerの活用状況についてお聞きしました。

— コロナ禍真っ只中にオープンしたKINZAさんでは、 どのような衛生対策をしているか教えてください。



(小山) 我々がKINZAをオープンした時期は、世の中の人々の衛生対策への意識や関心が一気に高まったタイミングでした。飲食店としては、コロナウイルスの蔓延以前から食中毒を出さない衛生対策をしてきましたが、コロナ禍はさらに「お客様もスタッフも安心して過ごせる空間づくり」に注力してきました。

一番の変化は、いつでも手に届くところにアルコールをおくようになったことです。スタッフはもちろん、お客様にも手指消毒をお願いし、ドアやテーブル・椅子など人の手が触れる場所は除菌作業の頻度を増やし、調理器具も使用するたびにアルコールで拭き取るなどの対策を日々のルーティーンとしてきました。

衛生対策にかかる時間をコロナ禍前後で考えると、体感として1.5~2倍は増えたと思いますね。これには薬剤の使用頻度が増えたことで原液を希釈する時間も含まれますし、同時にランニングコストも増えました。

しかし、コロナ禍の衛生対策で一番大切なことは、「このお店はきちんと衛生対策を行っている」とお客様の目に見えることです。これまではなるべく作業する姿を見せない、薬剤をお見せしないことを徹底していましたが、今は頻繁にスタッフが作業している姿を見ていただくことで、安心を高めていると感じていました。

— マイクロオゾンシリーズ導入の決め手は？

(小山) マイクロオゾンシリーズが気になったポイントは、水を原料としたオゾンを使って衛生対策ができるという点です。お客様のお口に入るものを扱う者として、なるべく自然の成分で衛生管理をしたいと常々思っていました。お客様の中にはアルコールアレルギーをお持ちの方もいらっしゃるので、マイクロオゾンシリーズでしたらそういった方々にも安心していただけます。

そして使用するスタッフにとってのメリットも感じましたね。衛生管理の頻度が増えたことで、アルコールによる手荒れに悩むスタッフが増えました。本人が辛いことはもちろん、手荒れした傷口から黄色ブドウ球菌などが発生する可能性があり、食中毒の観点から見ても好ましい状況ではありません。支配人という立場上、スタッフが安心できる環境を整え、衛生管理作業を任せられる設備投資は大切だと思っています。

マイクロオゾンシリーズは飲食店への導入事例も多く、特にカスタマーサービスに力を入れていらっしゃるお店さんが導入している事を知り、安心できました。AQUAの担当者さんから性能試験結果に基づいた根拠を持った説明を聞く中で「これは飲食店向きだ」と会社として実感できたことから、導入を即決しました。



— オゾン水スプレーはどのように活用していますか？

(小山) オゾン水スプレーは、1日中至るところで活用しています。まずは開店前、ランチとディナーの間、そして閉店後に、お客様やスタッフが触れる可能性のある場所をすべて、オゾン水スプレーを使って除菌しています。

営業時間中も客席の入れ替え時の除菌作業に活用し、調理場ではまな板をはじめ、調理器具を使うたびに活用。特にまな板には重宝していて、やはり食材が直に触れるところですし、KINZAでは鮮魚やお肉など生の食材を扱うことも多いので、除菌対策とともに除臭効果があるところも、使い勝手がいいですね。

導入前はアルコールを用いていたのですが、少なからず揮発するのを待つ時間が発生していました。オゾン水スプレーはシュッと吹きかけてすぐに拭き上げることでスムーズに次の作業に移れるので、作業効率もアップしました。

オゾン水スプレーをフロアで活用していると、お客様から「それは何ですか？」と聞かれる機会も多いです。オゾンのご説明をお伝えすることもありますし、そこまでの情報が必要でないお客様に対しては「除菌作業をするための特別な機械です」とコミュニケーションを取っています。

— オゾンガス発生器はどのように活用していますか？

(小山) オゾンガス発生器は店内に2台、フロアの中央と調理場と個室の間に設置し、24時間途切れることなく稼働させています。設置位置に関してはAQUAの担当者さんにご相談し、「ここに置くとお店全体に効果が届きますよ」とアドバイスをいただいて決めました。

KINZAはオープンキッチンが特徴のお店で、職人の調理の様子もお客様が食事を楽しむための1つのエンターテインメントとしています。その一方で調理中の匂い、特に脂の匂いがフロアに出やすいということがあったのですが、オゾンガス発生器を設置してからまったく気にならなくなりました。カウンターでお食事されるお客様には、さらに気持ちよくお食事していただけるようになったと思います。弊社は系列のお店でもオープンキッチンを採用しているところが多いので、この効果はありがたいですね。



また、従業員目線でお話すると、朝一番お店を開けた時に前日の匂いが残っていないところが、気分がいいです。夜間は施設内のダクトも循環が止まってしまうし、扉を締めきるためどうしても空気がかもりがちなのです。導入前は朝一はお店全体の換気からスタートしていましたが、オゾンガス発生器のおかげでその作業が削減でき、スムーズに各自の仕事に取り組んでいます。



— 飲食店を多店舗展開する中で、衛生管理を均一にするためにどのような取り組みをされていますか？

(小山) KINZAを運営する株式会社ビー・ワイ・オーでは、KINZAを含む15ブランドの飲食店を展開しています。全業態で均一の衛生対策を実施するために、本社側でHACCPに基づいたルールとチェックシートを作成、それを元に現場では日々の作業を進めています。外部委託での衛生調査が年2回、施設に入っている店舗は施設側の衛生検査も年2回あり、それ以外にも抜き打ちで内部監査室の衛生監査、各業態マネージャーによる月に1度の臨時時のチェックなど、内部外部それぞれの目を入れながら、衛生管理の徹底を行っている状況です。

しかし、どうしても一定期間ごとのチェックになってしまうため、日々の衛生管理を把握しきることは正直難しいという課題がありました。それを解決できるかもしれないと、今回マイクロオゾンシリーズとともに導入したのが一元管理アプリ「micro ozone Manager」です。これは各店のオゾン水スプレーの使用状況をスマホからも確認できるアプリで、「どの店舗」「何時に」「どれくらい」噴霧したかのデータをアプリ上で閲覧・管理することができます。これまで、紙の衛生管理チェックシートでチェックし、さらにその内容をパソコンで入力して本社に送ってもらうという作業があったのですが、おかげでその作業が削減されました。

本社としても、全店舗の衛生管理状況を一元化されたデータで見られることは大きなメリットです。外部調査の結果と使用データを比較して「活用優良店舗」を見出すことで、そのお店の作業内容をヒアリングし、他店舗に共有することもできます。逆に活用量が少ない店舗は「使いにくいところはある？」とフォローすることもできそうです。

日々たくさんの業務に取り組みながら、さらに衛生対策を頑張ってくれる店長やスタッフへの信頼はもちろんありますが、万が一何かが起こってしまった際も日々の記録がきちんと残っていることで「ここまで対策をしています」と証明することができます。そういった点でも、「衛生対策をデータとして残せる」とこの価値を感じています。



— マイクロオゾンシリーズを飲食店で使ってみた感想をお願いします。



（小山） 飲食に関わる人間として、今回マイクロオゾンシリーズを導入して感じた一番のメリットは、やはり安全に除菌・消臭ができることです。また、これまで多種多様なアルコール・薬剤を組み合わせて使ってましたが、そのほとんどをオゾン水スプレー1台でカバーできるようになりました。

特に水を入れるだけで使える手軽さは、コスト面・作業面の両方から見ても、本当に助かります。ランニングコストを薬剤を定期購入していたころから比べると、現時点でも月2~3万は抑えられています。あくまで予測ではありますが、このまま使い続けると年間25万~多くて50万くらい削減できるのではと期待しています。お店がある限り、我々は衛生対策に注力していかないといけない立場です。お客様やスタッフの体に優しく、さらにはランニングコストもかからず、きちんと除菌・消臭ができることに、価値を感じています。

「ウイルスの感染者を出さないこと」、「食中毒を出さないこと」。社会の目も自分たちの意識も、まず安心を求める時代になりました。美味しい料理や良いサービスを提供する前に、「まずはお客様にKINZAを選んでいただくなくてはならない」。そのために、安心して過ごせる衛生環境作りはこれからも徹底して行きたいと思っています。

オゾン水スプレーとオゾンガス発生器をダブルで使うことで、お店を丸ごと、安全に除菌・消臭する。この新しいルーティーンのもと、これからもお客様をお迎えしていきます。