

2011. 4. 12

ラックランド

棚下照明を50%省エネ

演色性追求、食品別に30種

食品スーパーを中心に総合スーパー（GMS）、飲食店舗などの建築、内装、設備、メンテナンスを手掛けるラックランド（本社・東京都新宿区、望月圭一郎社長）は、シヨーケース専用の直管型LED（発光ダイオード）棚下照明「棚下（たなこ）ちゃん」シリーズを開発した。

従来のLEDは、食品を美しく見せるための「演色性」を出すのが難しいとき、野の施工、メンテナンス実績を生

かし独自の棚下照明の開発に着手、食品別に30種類の光のバリエーションを開発した。導入により、ケースの照明にかかる年間電気代、消費電力を約50%カットできるとい

シリーズは、色×明るさ×サイズで高い演色に対応し、30種類のバリエーションをそろえた。

青果（一般）、精肉、鮮魚・刺身、惣菜それぞれの食品に対し最適な演色効果を発揮し、食材の魅力を引き立てる専用のランプを用意した。製

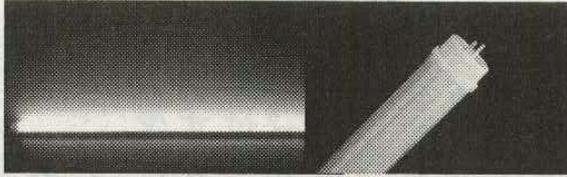
造を委託した中国の工場に向き、色の調整を繰り返しながら食品別に最も自然で効果的な見え方にこだわったという。

また、色あせといった食品劣化の原因となる紫外線と照明による熱線をカットし、鮮度も維持する。

一般に通常の蛍光灯は2年に一度の交換が必要だが、交換の手間も約4分の1で済み、作業の軽減とランニングコストの削減につながる。

合わせて、新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）などの省エネ設備投資に対する補助金制度を利用して、各種申請作業の代行を開始、ユーザへの導入コスト削減も支援する。

導入第1号案件の「スーパークリシマ小田急マルシェ永山店」（東京都多摩市）はLEDかにより、棚下照明の電気代を年換算で53%削減したという。



従来LEDのように明かりがドット状に透けて見えないように工夫した

野の施工、メンテナンス実績を生