

お客様安心宣言

新型コロナウイルス感染予防策について

平素よりご愛顧頂き、誠にありがとうございます。

当店ではお客様及びスタッフの健康と安全を考慮し、
感染拡大の防止策として換気・除菌を強化しております。

安心してご来店頂けます。

新型コロナウイルス集団感染の共通点

● ● ● ● ●
換気が悪く人が密に集まる空間です



**当店でお肉を焼いた煙などは全テーブル
しっかりと換気設備が整っております。**

例) ロースターテーブル11台設置の場合など

一般飲食店

換気回数 **2.5** 回 / 時間

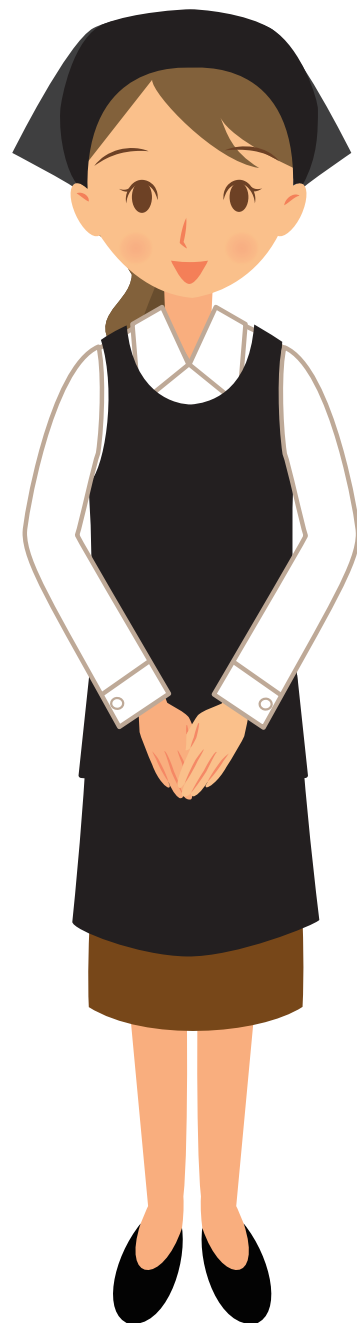
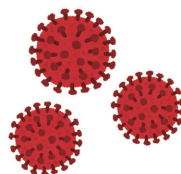
焼肉店

6.6倍

換気回数 **16.5** 回 / 時間

焼肉店は一般飲食店と比べ**5~6倍**もの
空気の入替をしていると言われております！

新型コロナウイルス感染症の主要な感染経路は
飛沫感染と接触感染であると考えられています。
食品を介して新型コロナウイルス感染症に感染し
たとされる事例は報告されていません。



お客様の安心のために

焼肉店は、**焼肉無煙ロースター**で**焼肉の煙**と一緒に店内の空気を店外に排気しています。



約3分半で**客席全体の空気**を入れ替えています。

※一般飲食店は24分

1時間あたりの換気(空気の入れ替え)回数

焼肉無煙ロースター設置店

16.5 回

一般飲食店

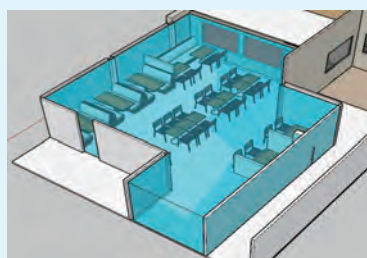
2.5 回

6.6 倍

※建築基準法による計算方法

焼肉店は一般の飲食店と比べ

6.6 倍もの空気の入れ替えをしています。



※計算条件

客席床面積…77 m² (23.3 坪)

天井高…2.6m

客席全体の容積…約 200 m³

テーブル数…11 卓

(焼肉店の場合はロースター 11 台)