

～コロナ禍でも安心して食事していただける店舗へ～ 大阪王将オリジナルの光触媒「キングバスター」が 新型コロナウイルスを99.99%無害化

株式会社大阪王将(東京ヘッドオフィス:東京都品川区 代表取締役社長:植月剛)は、光の力でウイルスや菌を分解除去する大阪王将オリジナルの光触媒コーティング「キングバスター」を開発し、同技術が、奈良県立医科大学の研究により、新型コロナウイルスを99.99%無害化することが立証されました。

太陽光線のみならず、店内の蛍光灯やLEDなどすべての可視光線の照射により、30分で80.55%、3時間で99.99%と、新型コロナウイルスの感染価の減少が確認されております。

キングバスターは2020年6月19日(金)にオープンした大阪王将長堀橋店を皮切りに、2021年1月19日(火)現在で大阪王将直営店を中心に全国約40店舗にて施工済で、順次他店舗への導入を図っております。

昨今、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、飲食店での食事を懸念されがちですが、キングバスターの施工により、店舗での接触感染リスクを大幅に抑えることが可能となりました。また、飛沫感染リスクにつきましては、引き続き、席間の確保、パテーションの設置、スタッフの体調管理などの徹底と、お客様にマスク着用などのご協力をいただくことにより、安心してお食事して頂ける空間を提供してまいります。

このような厳しい環境下だからこそ、お客様に今まで以上に安心して食事を楽しんでいただける、地域に愛される店舗づくりに取り組んでまいります。

99.99% 新型コロナウイルス 無害化

食品衛生法 食品・添加物等の規格基準をクリア 新型コロナウイルス無害化を立証済(奈良県立医大試験認証)

対ウイルス
実績

驚きの効果
抗菌

分解力
パワーアップ

短時間
施工

超
持続

光触媒コーティング

キングバスター




■「キングバスター」について

酸化チタンに光が当たることにより、活性酸素という有機物を分解できるラジカルパワーが発生されます。その活性酸素が菌などの有機化合物と接触することによって構成物質を酸化させ、水と二酸化炭素などに分解することが可能となります。太陽光だけでなく、蛍光灯・LEDライトでも効果を発揮します。

また照明が当たらない夜間も菌をしっかり吸着させ、光が当たったときにウイルスや菌・においの元を分解することで、24時間効果が持続します。(※施工後の効果は10年間持続します。)

キングバスターでコーティングを行うことで、ウイルスの感染拡大防止だけでなく、花粉症対策、防カビ・消臭にも効果的です。

菌の死骸まで残さない、全く新しい光触媒コーティング剤を使用することで、環境に優しく、コロナ禍でも安心してご飲食いただける、より地域の皆様に愛される店舗運営が可能となりました。

《キングバスターと旧タイプの光触媒の分解力の違い》

	キングバスター	旧タイプの光触媒
太陽光	◎	◎
昼白色蛍光	◎	△
白熱灯	◎	×
LED	◎	×
蛍光灯(昼光色)	◎	△
無光状態	◎	×

■キングバスターの効果(各試験機関における試験結果)

大阪王将オリジナルの光触媒「キングバスター」を用いてコーティングしたガラス板に新型コロナウイルスを接触させたところ、0.5 時間の接触で減少率 80.55%、1 時間の接触で減少率 94.88%、3 時間の接触で減少率 99.99%へと感染価が減少しました。その他、ノロウイルスや大腸菌 O-157 でも、下記表の通り一定時間経過後にはウイルスや菌が検出されないという結果が出ております。

またキングバスターは食品衛生法の食品添加物基準をクリアしていますので、店内飲食においても安心してご利用いただくことができます。

	新型コロナウイルス	ノロウイルス ノロウイルス	大腸菌 O-157	黄色ブドウ球菌
試験機関	奈良県立医科大学 医学部	(財)日本食品分析センター	(財)日本食品分析センター	(財)日本食品分析センター
試験結果	<p>3時間後、ウイルス無害化</p>	<p>4時間後、ウイルス検出せず</p>	<p>8時間後、大腸菌検出せず</p>	<p>8時間後、黄色ブドウ球菌検出せず</p>

※空間に浮遊しているウイルスへの効果については検証を行っておりません。

■施工前後の様子



ATP表面清浄度レベル(RLU)ATP検査合格基準例

ATP量	レベル	清浄度合	ATP検査の合格基準例
0-10	I	極めて清浄	—————
11-30	II	とても清浄	病院内の蛇口・洗面台：25以下
31-80	III	普通	—————
81-200	IV	やや汚い	—————
201-500	V	汚い	—————
501-1000	VI	とても汚い	—————
1001-	VII	極めて汚い	—————

ATP(アデノシン三リン酸)とは、生物が必ず持っている化学物質で、細菌等の汚れがあればそこには必ず ATP が存在しています。施工後はこの ATP 量が下がり、病院内の蛇口・洗面台と同等レベルの「とても清浄」になりました。

■大阪王将について

1969年9月、大阪の京橋で創業。現在、日本国内で352店舗(2020年9月末時点)を展開する餃子専門店。創業以来の看板メニュー「元祖焼餃子」を中心に、質感の高い中華逸品をカジュアルな価格で提供しています。2019年9月に創業50周年を迎え、これからは「この街の味」を合言葉に、「地域に暮らす全てのお客様」にもっと元気に、もっと笑顔になっていただけるよう「この街の食を支える活力の源」となるとびきりの一皿を提供してまいります。

・大阪王将公式サイト：<https://www.osaka-ohsho.com/>



＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イートアンドホールディングス

経営戦略部 広報 IR グループ 担当：鳥羽、日岐

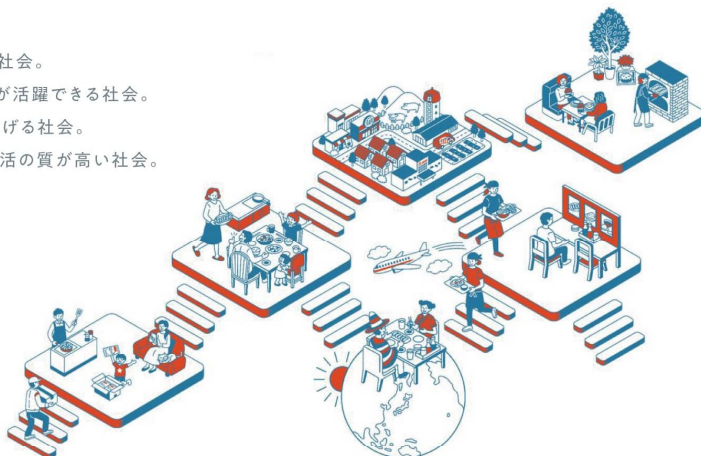
TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp

Eat & Holdings おなかいっぱい幸せと。

おなががいっぱいになるだけでなく、
食べることから「人生の彩り」「健やかな笑顔」を生み出したい。
昭和44年の創業から大切に受け継いできた、私たちの信念です。

おながいっぴいの幸せと、健やかな毎日を笑顔で楽しめる社会。
おながいっぴいの幸せと、正しい教育によって、次の世代が活躍できる社会。
おながいっぴいの幸せと、多様性を受け入れ、可能性を広げる社会。
おながいっぴいの幸せと、働き手の環境が公平で、日常生活の質が高い社会。
おながいっぴいの幸せと、それを持続可能にする社会。

そんな社会を実現するための「+&」を、
これからも生み出し続けます。



Brand Information

冷凍食品の製造および販売

Eat & Foods

A photograph showing the exterior of a modern, white building with large windows and the 'Eat & Foods' logo. In the foreground, there are several boxes of frozen food products, including one labeled '水餃子' (dumplings).

大阪王将、ラーメン業態のFC本部および店舗運営

大阪王将

A photograph of the interior of an Osaka King restaurant. The counter is visible with various food items, including bowls of ramen and dumplings. The staff is wearing red uniforms. The atmosphere is bright and clean.

ベーカリー・カフェ業態のFC本部および店舗運営

R Baker

A photograph of the exterior of an R Baker bakery/cafe. A person is holding a large loaf of bread in a paper bag. The storefront has large glass windows and the 'R Baker' logo.

冷凍食品の通販

9 BLOCK

A photograph showing various frozen food products from 9 BLOCK, including dumplings and other packaged items, next to a laptop displaying the company's website.

海外FC本部および店舗運営

Eat & INTERNATIONAL Co., Ltd.

A photograph of several small, stuffed animal-shaped dumplings or buns, each with a different animal design like a bear and a pig.

FC本部および店舗運営

横濱一品香

CHINESE KITCHEN

A photograph of several bowls of Chinese food, including a bowl of noodles with vegetables and a bowl of dumplings.

レストラン業態の店舗運営

A & B Co., Ltd

A photograph of the interior of an A & B restaurant. The space is modern and stylish, with tables and chairs arranged for dining. The lighting is warm and inviting.