



ひがしやまの 感染症対策

六丁の目店

仙台駅前店

換気編!!

お客様の安心のために

店舗の換気の良さに努めています

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



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

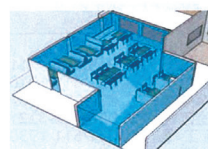
一般飲食店

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㎡(23.3坪)

天井高…2.6m

客席全体の容積…約200㎡

テーブル数…11卓

(焼肉店の場合はロースター11台)



焼肉レストラン
ひがしやま

六丁の目店

仙台市若林区六丁の目東町7-60

tel.022-288-4129

仙台駅前店

仙台市青葉区中央2丁目1-27ever-i B1F

tel.022-214-4129

ひがしやま
HPは
こちらから

