

つじホルモン 新栄店 は常に換気をしています。

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。



1分35秒 で客席全体の
空気を入れ替えています。

1時間あたりの換気(空気の入れ替え)回数

当店

焼肉無煙ロースター設置店



37.5 回

一般飲食店



2.6 回

※建築基準法による計算方法

14.6 倍

当店は一般の飲食店と比べ
14.6 倍もの
空気の入れ替えをしています。

少しでも安心して食事をしていただける環境作りを心掛けています。

※計算条件：客席床面積 36.9 m²、天井高(2.6) m、席数 44 席

つじホルモン 泉店 は常に換気をしています。

焼肉無煙ロースターと上引き式フード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。



1分53秒 で客席全体の 空気を入れ替えています。

1時間あたりの換気(空気の入替え)回数

当店

焼肉無煙ロースター&上引き式フード設置店



31.8 回

一般飲食店



2.6 回

※建築基準法による計算方法

12.4倍

当店は一般の飲食店と比べ
12.4倍もの
空気の入替えをしています。

少しでも安心して食事をしていただける環境作りを心掛けています。

※計算条件：客席床面積 **36.3** m²、天井高**(2.6)** m、席数 **44** 席

つじホルモン 錦店 は常に換気をしています。

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。



2分2秒 で**客席全体**の
空気を入れ替えています。

1時間あたりの換気(空気の入れ替え)回数

当店

焼肉無煙ロースター設置店



29.4 回

一般飲食店



2.6 回

11.5 倍

当店は一般の飲食店と比べ
11.5 倍もの
空気の入れ替えをしています。

少しでも安心して食事をしていただける環境作りを心掛けています。

※計算条件：客席床面積 **51** m²、天井高**(2.6)** m、席数 **60** 席

つじホルモン 矢場町店 は常に換気をしています。

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。



**2分6秒 で客席全体の
空気を入れ替えています。**

1時間あたりの換気(空気の入替え)回数

当店

焼肉無煙ロースター設置店



28.5 回

一般飲食店



2.6 回

※建築基準法による計算方法

11.1 倍

当店は一般の飲食店と比べ
11.1 倍もの
空気の入替えをしています。

少しでも安心して食事をしていただける環境作りを心掛けています。

※計算条件：客席床面積 **52.6** m²、天井高**(2.6)** m、席数 **52** 席