

TECO

TECHNOLOGY & ECOLOGY

Vol.4



感染対策の進化系

お客様の大切な時間と空間を守るため

こんな言葉がある。
「食事は皆を1つにまとめる力を持つている唯一の普遍的なものだ。どんな文化でも、世界中のあらゆるところで、人々は集まって食事をする。(ガイ・ファイエリ)」
人々が集まって料理を楽しむながら会話をする。そんな極々普遍的な行為を制限するコロナ禍は収束までまだ時間を要する。しかし、人の営みは失われない。
ゲスト間を隔てるアクリル板などもその解答の一つであるが、これではせっかくの時間を台無しにしてしまう。だからこそ、レヴォではもう少し進化させた方法での感染対策を考え続けている。
訪れるお客様が大切な時間を有意義に過ごしていただくためにあくなき挑戦を続けるレヴォを丸三製薬バイオテックとタムラテコは「安全・安心」というキーワードで、これからも支え続ける。

タムラテコ社とは...

オゾン機器を開発・製造・商品化している。

オゾンを活用したテクノロジーとエコロジーの精神のもと

『オゾンのテクノロジーをもっと多くの人にもっと便利にスタンダードに』を

スローガンに、品質第一主義を徹底し、何事にも諦めず

創意工夫の努力・精進を行い、産業人としての使命を果たし

社会に貢献し、利潤の維持拡大を図り、社会発展と

従業員一同の生活の向上を目的とする。

フリーダイヤル

0120-038-904

〒577-0012

大阪府東大阪市長田東2-1-33 長田平成ビル4F

TEL. 06-4309-1350

FAX. 06-4309-1360

E-mail. info@teco.co.jp

URL. <https://teco.co.jp>



Cuisine régionale L'évo

フレンチシェフ谷口英司が富山に魅せられ、富山に育てられた「レヴォ」が集大成の地として選んだのは、昔ながらの風景と手つかずの自然が残る富山県利賀村。レストランを中心に宿泊棟、菜園が点在する、かつてこの地にあった集落を思わせるオーベルジュです。



〒939-2518 富山県南砺市利賀村大勘場田島100番地
TEL.0763-68-2115



TECO
TECHNOLOGY & ECOLOGY

株式会社タムラテコ



秘境のオーベルジュ 自然と一体となり心からくつろげる

富山市の中心市街地から車で2時間強、いくつも森を抜け、湖を通り過ぎ、細い曲がりくねった山道を上った山の中に静かに佇むのが「Levo TOYAMA」。

26席(+3室の宿泊室)の完全予約制で、谷口英司シェフ率いる究極のローカルガストロノミーにて大自然に囲まれた最高のロケーションで真の地産地消を目指した“前衛的的地方料理”がじっくりと味わえる。

食材の至宝 富山のありとあらゆる旬の食材を使って送り出される数々の料理はどれもが斬新で繊細、口に運ぶと驚きと感動が押し寄せる。鹿や猪、キジなど「レヴォ」の料理に使用するジビエは、熟練の技を持つ地元の契約猟師から直接仕入れ。衛生管理が行き届いたジビエ棟で最も美味しくいただける状態で提供される。

お客様の特別な時間の始まりを予告する、シンプルデザインのエントランス。



食材から仕器に至るまで「全て登山産」に拘り、妥協を許さない料理の数々。秘境なれど全国から訪れるお客様により、予約困難なレストランである。



Levoの考える 感染対策 レボの試み・サービス



答えが、「オゾンガス」だった。

開放的なオープンキッチンに設置されたドイツ製の換気機能と、ゆったりと確保された客席のおかげで、密集状態ではない。しかし、レヴォでは各テーブルにも小型で静音のバッテリー式オゾン発生器が設置される。お客様が席に着き、スタッフが説明を添えてテーブル端で静かにオゾン発生を開始してから念願のコースがスタートする。

世界を震撼させた新型コロナウィルス感染症は、人々の食の楽しみから談笑など様々なコミュニケーションを制限せざるを得ない状況に押しとどめる。しかし、予約困難なLevoで至高の時間を過ごすお客様にはこのころゆくまでお楽しみいただきたい。そう願う谷口オーナーシェフが見つけた

お客様が開くテーブル付近をオゾンで守るこの方式はお客様も安心してお食事を楽しんでいただける。「Levoとして、どのように感染対策に取り組んでいるのかを知っていただけることも重要です。」(谷口様)

特別な時間を過ごす為に 最適なオゾン除菌・脱臭装置

店内随所に設置されるオゾンガス機器

レヴォ店内に二歩踏み入れると、温かく優しい空間と共に広がる。エントランスウエイティングホールと続き、ダイニングにはガラス一枚を隔てて眼前に広がる富山の奥懐・利賀村の雄大な自然、そしてダイナミックなオープンキッチンでは妥協を許さない挑戦が繰り返され、そこから送り出される料理一品品には物語が存在する。そんな大切なひとときを安心して過ごしていただく為に、店内各所には、シーンに合ったオゾン発生機が随所に設置されている。これらオゾン機器は、富山市を拠点として全国の医療機関や施設などの衛生環境の改善を行う丸三製薬バイオテック(株)が長年の衛生環境改善ノウハウを設計デザインに活かしたBIOZONE(バイオゾン)シリーズである。

また、BIOZONEシリーズの製造は、オゾン発生専門メーカーとして人体に安全、かつ感染対策に有効な機器を製造できる(株)タムラテコ製である。長年のパートナーシップを組み、デザインと使いやすさに優れた製品をリリースしてきた歴史がレヴォ店内各所に活かされている。

このBIOZONEシリーズから発生する低濃度オゾンガスは感染症ウィルスに対する除菌効果を有しており、2020年に藤田医科大学(愛知県豊明市)の村田貴之教授(専門はウィルス・寄生虫学)によって試験され、実証されている。機器から発生するオゾンは臭いも刺激性も全く感じない「人に優しい濃度」であり、美食を楽しむお客様を邪魔せず安全を提供することに寄与している。



オーナーシェフの谷口英司さんとBIOZONEオゾン機器。

小型軽量だからこそ、店内各所に持ち運びお客様の感染対策に活躍する。



(上)広いホールをカバーするのは、空気清浄機と低濃度オゾン発生機能を併せ持つBIOZONE BT-180M。

(下)レセプションカウンターHEPAフィルター+低濃度オゾン発生を行うBIOZONE NEO(タムラテコ製 Loop)

シンプルで主張しすぎない機器デザインが店内の雰囲気邪魔しないように配慮。

