



# 2013年・夏 事業者版

## 賢く節電♪ Challenge マイナス6%! 節電・省エネアクションメニュー

### 重点アクション



- デマンド監視装置等の導入・活用により、使用電力の「見える化」を
- 明るすぎる所はないか、適切な照明照度に見直しを
- 設備等の更新時には、省エネ性能の高いものを





節電対策メニュー		効果をも高める取組など	削減効果
見える化	デマンド監視装置等の導入・活用	○ピーク時の最大使用電力を抑制し、契約 kW を下げることで年間の電気代削減につなげる。	+α
空調	室温は 28℃を目安に	○執務室の室内温度を 28℃とする。(2度上げた場合)	4%カット
		○使用していないエリア(会議室、廊下)は空調を止める。	2%カット
		○室内 CO2 濃度の基準範囲内で換気ファンを停止、または、外気導入量を調節する。	5%カット
		○ブラインド、遮熱フィルム、すだれ等の活用	3%カット
		○室外機周辺の障害物を取り除くとともに直射日光を避ける。	10%カット
照明	改正 JIS に準じた照度の設定 (例：事務室 500 ルクス程度)	○照度を確認し、作業に適した照度を確保する。 ○照明を間引きする。 ○使用していないエリアは消灯する。 ○昼休み等は完全消灯を心掛ける。	13%カット 3%カット
	高効率照明ランプの採用	○白熱灯や従来型蛍光灯を高効率蛍光灯や LED 照明に交換する。(① 白熱灯 60W⇒LED、② 従来型蛍光灯⇒LED)	①85%カット ②40%カット
OA 機器	電源の OFF 退社時のプラグ抜き	○長時間、席を離れるときは OA 機器の電源を切るかスタンバイモードに	3%カット
		○ディスプレイの明るさ調節(輝度を 40%に設定) ○退社時のプラグ抜き徹底	約 23%カット
生産設備等	圧縮機の吐出圧力・吸気温度の見直し	○使用側の圧力を見直して、吐出圧力を低減 ○吸気温度を低減する。(吸気温度 10℃低減時)	8%カット 2%カット
	メンテナンス	○設備、機器のメンテナンスを適切かつ定期的に行い、初期の性能を保持させる。	+α
その他	環境マネジメントシステムの活用 (ISO14001、ISO50001、EA21 等)	○環境マネジメントシステムの運用を通じて、エネルギーの適正使用を図る。	+α
	節電啓発	○「信州省エネパートナー」に登録し、事業所としての節電目標と具体的なアクションを定めるとともに、従業員への周知徹底を図る。 ○店舗、事業所を「クールシェアスポット」として登録する。 ○従業員に対して、家庭での節電の必要性・方法について情報提供を行う。	


※ 経済産業省「夏季の節電メニュー」等を基に長野県が作成。  
 ※ 各々の建物の利用状況や設備内容によって効果は異なる場合があります。  
 ※ 適切な室温管理、こまめな水分補給等により、熱中症にご注意ください。


# 事業者別の節電メニュー


下記の「節電の取組例」を参考に、それぞれの事業者において、目指した節電目標に向かって無理なく実施できるものを実践していただくよう、ご協力をお願い致します。

 オフィスビルの節電メニュー	建物全体に対する 節電効果
● 執務エリアの照明を半分程度間引き。	13%
● 設定温度を28℃にするなど、適切な空調利用を徹底する。(＋2℃の場合)	4%
合計	17%

 百貨店、ドラッグストア等の節電メニュー	建物全体に対する 節電効果
● 店舗の照明を半分程度間引きする。	5%
● 室内CO <sub>2</sub> 濃度の基準範囲内で換気ファンの一定時間停止。	8%
合計	13%

 食品スーパーの節電メニュー	建物全体に対する 節電効果
● 店舗の照明を半分程度間引きする。	11%
● 業務用冷凍・冷蔵庫の台数を限定、冷凍・冷蔵ショーケースの消灯、凝縮器の洗浄をする。	5%
合計	16%

 ホテル・旅館の節電メニュー	建物全体に対する 節電効果
● 客室以外の照明を半分程度間引きする。	13%
合計	13%

 製造業の節電メニュー	建物全体に対する 節電効果
● 電気炉、電気加熱装置の断熱を強化する。	7%
● 負荷に応じてコンプレッサ・ポンプ・ファンの台数制御を行う。	9%
合計	16%

※経済産業省「冬季の節電メニュー」より

※ 保健衛生上、安全上及び管理上不適切なものとならないよう、ご注意ください。