

「+1」へのこだわりをカタチに。

～今まで築き上げてきたもの「+1」= 極み～

一番欲しかったスペースへの暖房。

エアコンではカバーできなかった足元から来る寒さ、

『暖(あった)カウンター』が解消します。

1. 快適な空間

遠赤外線放射による優しい暖かさで、快適な空間を提供します。

PTC(自己温度制御機能)により温度と消費電力をコントロールしますので、安全かつ省エネです。



※実施協力 ユニチカ garments テック株式会社

2. 無音・無風

「暖(あった)カウンター」は音も風も出しません。

そこに機械があることを感じさせず、料理や食材の乾燥を防ぐことができます。

3. かんたん施工

壁面に取り付けるだけの工事で、施工時間は最短2～3時間です。

4. 豊富なバリエーション

4種類のパネルサイズから自由に組合せができ、

500種類以上のデザインからセレクトできます。

5. 特許取得のMade in Japan

国内生産のオリジナル商品です。

特許・実用新案・商標登録も取得しておりますので、安心してお使いいただけます。

あらゆるジャンルのお店からセレクトしていただいております。



天ぶら 八坂園堂 様

京都・八坂にある天ぶらの名店。カウンター全面に続き、別館個室にも設置していただきました。



Plastic Ocean 様

東京・恵比寿にあるダイニングバー。入ってすぐのメインカウンターの足元に設置していただきました。



川上 様

京都・祇園ミシュラン1つ星の老舗割烹。L型カウンターの足元に、荷物置きを活かしながら設置していただきました。



京朱雀・すし市場 様

京都・中央市場内にあるすし市場。コンペアのカウンター席に設置していただきました。

その他パブリックな環境でも幅広く採用していただいております。

JR関連

◎横手駅(みどりの窓口・秋田県) ◎三ノ宮駅(デリカフェキッチン・兵庫県)

◎大阪駅(デリカフェキッチン・大阪府)

その他施設

◎岐阜県立看護大学図書館 ◎ホテルサンルート etc.

メディア関連

◎朝日放送「大改造!! 劇的ビフォーアフター」で年間グランプリを獲得された京都の匠、長谷川先生の「土ぼこりが舞う家(陶芸教室)」で採用。

◎KBS京都テレビ「京都biz」すぐれMONOコーナーで紹介

お客様の声

法善寺 山岡 様 (大阪府)



店舗面積・・・約10坪 席数・・・9席

「暖カウンター」導入のきっかけを教えてください。

山岡様 秋にオープンしたのですが、初めての冬を迎えて正直こんなに店内が寒いと思っていなかったんです。まあ築年数も古いですし、道路に面しているのでなんとなく予想はしていましたが・・・

当初はエアコンとセラミックヒーターの併用で対応していたのですが、店もそんなに広くないですし、ヒーターを置くスペース・安全面を考えると他にないか良いものはないかなあと考えていました。そんな時に

「女性のお客様から足元が寒い」

とのご指摘をうけましたので、オープン時の改装をお願いした業者さんに相談したんです。それで紹介していただいたのがこの「暖カウンター」だったんです。

実際使ってみてお客様の反応はどうでしたか？

山岡様 効果はすぐにありました。今まで寒いと口にできなかった常連さんも「これすごくいいね。暖かさがちょうどいい。実は入口付近に座ったときは結構寒かったからなあ・・・」と本音をボロリ。

「女性やご年配のお客様には特に喜んでいただいています。」

薄いヒートパネルを壁に取り付けるだけの工事ですみましたし、見た目も店の雰囲気にあっていい感じでしょう？あと

「ランニングコストが安かった」

のはありがたかったですね。思い切って導入して、ほんと良かったです。

暖カウンター

ACE-4590×4台

ACE-4560×2台

ACSE-3060×1台 設置

電気料金/月

4,796円

1日あたり

約160円

※1日8時間、1ヶ月(30日)計算。
※ランニングコストは空調環境・店舗形状により、変動する場合がございます。



贅沢なひとときは、足元から

ATTA-COUNTER

暖(あった)カウンター

Concept

日本人に古くから語り継がれている「頭寒足熱」という考え方。

頭部を冷やし足元は暖めることで、心も体も健康に生きてゆくための秘訣として

幾代にもわたって伝わってきた先人からの知恵です。

しかし、現代のエアコンでは上半身から頭部にかけて熱が集まりがちで、快適空間にはなりません。

「暖(あった)カウンター」はやさしい輻射熱で足元から暖め、頭部を暖めすぎない、

まさに先人の教えを現代空間に再現しました。

今まで悩んでいた 足元の寒さを解消します！

大阪でカウンター席主体の日本料理、寿司の
星付きミシュラン店様の4件に1件は
「暖カウンター」を導入していただいております。

ミシュラン店様に、ご支持をいただき
お陰様でたくさんのお店様に導入することが出来ました。

また、多くのお客様から喜びのお声をいただき
私どもも大変嬉しく思っております。

ミシュラン店様の「おもてなしの設備」として是非ご検討ください。

※直接お店様からお電話をいただきますと割引特典がございます。