

2022年8月3日
株式会社日立製作所
イーヒルズ株式会社

施設の衛生管理状況を見える化する「T*Plats」の提供を開始

お店や施設における、感染対策のニューノーマル！

IoT などデジタルテクノロジーを活用し、データに基づいた衛生管理をサポート



株式会社日立製作所(以下、日立)とイーヒルズ株式会社(以下、イーヒルズ)は、施設の衛生管理状況を見える化するサービス「T*Plats」を共同開発し、8月3日より、日立の新サービスとして提供を開始します。

「T*Plats」は、イーヒルズが提供するIoTセンサーを、お店や施設に設置するだけで、大気中の二酸化炭素濃度や温湿度などを測定し、データに基づいた衛生管理を可能にするサービスです。これにより、お店や施設の管理者は、従来目視では適切に行われているか判断できなかった衛生管理の徹底が可能になるとともに、「T*Plats」の公式ホームページ上で、衛生管理状況をエンドユーザーに対して発信・公開することで、安全安心で、選ばれる店舗、施設づくりにも寄与するなど、ニューノーマルの感染対策をサポートします。

なお、「T*Plats」は、内閣府が進める戦略的イノベーション創造プログラム(SIP)「IoT社会に対応したサイバー・フィジカル・セキュリティ」(研究推進法人：NEDO)の研究成果を活用し、開発したサービスです。

■「T*Plats」の提供背景

現在、緊急事態宣言およびまん延防止等重点措置の解除による飲食店の通常営業再開や、海外からの旅行客の受け入れ開始など、人々の経済活動は徐々に再開しつつあります。その一方で、感染者数の再拡大による第7波の到来など、依然として予断を許さない状態が続いています。

日立が実施した「飲食店や施設の利用に関する調査^{*1}」では、どのような感染対策を実施していれば安心してお店や施設を利用できるかという問いに対して、「室内換気」や「入店時のアルコール消毒と検温」、「十分な座席間隔の確保」といった基本的な感染対策に対し、いずれも「気にしていない」と答えた人はわずか約15%にとどまる結果となりました。このことから、引き続き約85%の人は利用する店舗の感染対策状況を気にしていることが伺えます。また、お店や施設を利用する上で重視しているポイントとして、「感染対策の有無」と選んだ人が約55%にものぼり、「店内の雰囲気」や「アクセスの良さ」などを抑えて最も多い結果となり、お店選びの基準として「感染対策の有無」が定着していることが判明しました。

日立とイーヒルズは、施設の徹底した衛生管理と、利用者にとっても安全安心な施設選びを可能にする仕組みを実現するため、不動産デベロッパーや飲食店、公共施設など約 200 か所で店舗の感染対策状況を可視化する実証実験を進めてきました。実証に協力した施設からのフィードバックをもとにシステムの開発や機能の改良を重ね、「T*Plats」として、新たに提供を開始します。

*1 2022 年 6 月 23 日～27 日の期間で実施。詳細は別紙参照。

■「T*Plats」上で見える化するデータ例（公式ホームページ上で公開される画面イメージ）



■「T*Plats」の特徴

1. 高性能な小型設計「環境測定用 IoT センサー」を搭載し、店舗の感染対策状況を高精度に測定

イーヒルズが提供する「環境測定用 IoT センサー」は、三密などの感染対策状況を測定するために開発された、LoRa 方式*2 ネットワーク対応の IoT センサーです。

換気度合いを示す二酸化炭素濃度に加え、騒音度合いや温湿度、独自のアルゴリズムによる混雑度を測定することが可能です。特に、換気度合いなど目視だけでは適切に行われているか判断できない要素は、データ分析により、リアルタイムでの把握が可能のため、効率的に換気対策を行うことが可能となります。2021 年に実施した実証実験では、冬場の暖房を最大 50%削減*3 できることを確認しました。加えて、小型設計により設置も容易であるほか、高品質な内蔵バッテリーを搭載しているので長時間の稼働を実現します。

*2 「Long Range」の略称で、長距離・省電力での通信を実現する通信方式 LPWA(Low Power Wide Area)の一種。

*3 常時換気をしながら、暖房を最大能力で運転し続けていた時との比較。

2. IoT センサーを用いた衛生管理の実施

IoT センサーから得た測定データをリアルタイムで分析し、お店や施設など本サービスの加入者に対して衛生管理状況の結果を提供します。あらかじめ設定した基準値に反応し、SNS やメールで衛生管理状況を施設管理者にお知らせします。また、蓄積したデータを分析し、月次レポートも発行するため、加入者は、レポートをもとに衛生管理の改善に役立て、対策効果の拡大に寄与します。

3. 衛生管理状況の見える化によるエンドユーザーへの情報開示

お店や施設の衛生管理状況は、エンドユーザー向けの「T*Plats」公式ホームページにてリアルタイムに公開することが可能です*4。そのため、お店や施設側は、利用者からのニーズが高まっている衛生管理情報を提

供できるだけでなく、信頼性の高い施設として訴求することも可能なため、集客効果も期待できます。また、エンドユーザーにとっては、店舗の衛生管理状況をリアルタイムで確認することができるため、信頼性の高い施設を選ぶことができ、家族や友人、同僚など同行者が一緒の場合でも安心して利用することができます。

*4 お店、施設の任意で、非公開とすることも可能。

■今後の展開

今後、日立とイーヒルズは、飲食チェーンや不動産デベロッパー、自治体、教育機関など、さまざまな業種に展開し、商業施設やオフィス、公共施設など、幅広い施設での「T*Plats」の導入・普及をめざします。また、デジタルサイネージと連携し、店頭でも衛生管理状況をリアルタイムで見ることができる機能の提供や、他のデータと組み合わせた新たな活用方法の提案を行うことでさらなる導入促進に向け、取り組みを進めていきます。

■「T*Plats」について

「T(ティ)」は「TRUST(信頼)」を、「PLATS(プラッツ)」はスウェーデン語で「場所」を表し、「信頼される施設」を表現しています。また、この二つを結ぶ「*」は、コンピュータプログラミング用途での「ワイルドカード」の意味があり、技術力で「TRUST(信頼)が世の中に広がる様子」を表すとともに、「可能性は無限大である」という想いを込めています。

公式ホームページ(サービス提供サイト)：<https://tplats.hitachi.co.jp/>

本サービスの紹介サイト：<https://www.hitachi.co.jp/products/it/tplats/?nr0803>

■日立製作所について

日立は、データとテクノロジーでサステナブルな社会を実現する社会イノベーション事業を推進しています。金融・官公庁・自治体・通信向け IT サービスやお客さまの DX を支援する「デジタルシステム&サービス」、エネルギーや鉄道で脱炭素社会の実現に貢献する「グリーンエナジー&モビリティ」、産業流通、水インフラ、ヘルスケア、家電・空調システム、計測分析システム、ビルシステムなどの幅広い領域でプロダクトをデジタルでつなぐ「コネクティブインダストリーズ」と、自動車・二輪車の分野で先進技術を提供する「オートモティブシステム」の事業体制のもと、IT や OT(制御・運用技術)、プロダクトを活用する Lumada ソリューションを通じてお客さまや社会の課題を解決します。グリーン、デジタル、イノベーションを原動力に、お客さまとの協創で成長をめざします。2021 年度(2022 年 3 月期)の連結売上収益は 10 兆 2,646 億円、2022 年 3 月末時点で連結子会社は 853 社、全世界で約 37 万人の従業員を擁しています。

詳しくは、日立のウェブサイト(<https://www.hitachi.co.jp/>)をご覧ください。

■イーヒルズについて

イーヒルズ株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長 森浩生)は、森ビル株式会社の 100%子会社であり、オフィスビルテナントが利用するビルシステムのポータルサイトの運営、ビル運営システムのサイバーセキュリティ対策事業、オフィスビル内の通信環境の研究開発等、オフィスビル運営の IT システムに関する事業をおこなっております。

<https://www.ehills.co.jp/rp/dfw/EHILLS/service/business.html>

■お問い合わせ先

株式会社日立製作所 サービスプラットフォーム事業本部 マネージドサービス事業部

「T*Plats」に関するお問い合わせフォーム：

<https://www8.hitachi.co.jp/inquiry/it/security/form.jsp?q=toi04>

以上

※本調査結果を利用する際は、必ず「日立製作所調べ」と出所を明記してください。

「飲食店や施設の利用に関する調査」の結果

■「飲食店や施設の利用に関する調査」概要

調査方法 : インターネット調査

調査対象 : 全国の10代～70代以上男女

調査期間 : 2022年6月22日(水)～2022年6月23日(木)

有効回答数 : 1,500人

調査機関 : シグナルリサーチ

調査結果サマリー

1. 依然として約85%の人が、お店や施設に基本的な感染対策の実施を求めている。
2. お店や施設選びを失敗したと感じた理由第1位は「思っていたより混雑していたから」。
3. お店や施設を利用する上で重視していることはアクセスや口コミ、話題性などを上回り「感染対策の有無」が第1位。
4. 「室内換気」をしていれば安心してお店や施設を利用できると答えた人が約70%。
5. 感染対策の中で適切に実施されているかどうか判断できないもの第1位は「室内換気」。

1. 依然として約85%の人が、お店や施設に基本的な感染対策の実施を求めている

「どのような感染対策を行っていただければ安心してお店や施設を利用できるか」という問いに対し、「室内換気」「入店時のアルコール消毒と検温」「十分な座席間隔の確保」「従業員のマスク着用徹底」「パーテーション設置などの飛沫対策」「グループ入店人数の制限などの密対策」「その他」「気にしていない」の選択肢のうち、いずれの感染対策も選ばず、「気にしていない」と回答した人はわずか15.7%にとどまりました。このことから、まん延防止等重点措置や緊急事態宣言の解除など、規制の緩和が進んでいる昨今においても、依然として約85%の人が基本的な感染対策の実施を求めていることが伺えます。



2. お店や施設選びを失敗したと感じた理由第1位は「思っていたより混雑していたから」

お店や施設など感染対策状況を気にしている場所へ実際に訪れた際に、お店選びを失敗したと感じたことがある人のうち、「思っていたより混雑していたから」を理由に挙げた人が最も多く、約54%に及びました。次いで、「思ったより店内が騒がしかったから」と答えた人が約25%、「店内の空気がこもっていたから」と答えた人が約17%と続き、室内の換気の悪さにつながる要因を理由に、お店選びを失敗したと感じるケースが高いことが伺えます。



3. お店や施設を利用する上で重視していることはアクセスや口コミ、話題性などを上回り「感染対策の有無」が第1位。

お店や施設を利用する上で重視するポイントとして、約55%が「感染対策の有無」と回答し、最も多い結果となりました。お店選びの際の基本的なポイントである、「お店の雰囲気」や「アクセス」、「口コミ」、「話題性」を大きく上回る結果となり、生活者のお店選びの基準の1つとして「感染対策の有無」が定着していることが明らかとなりました。



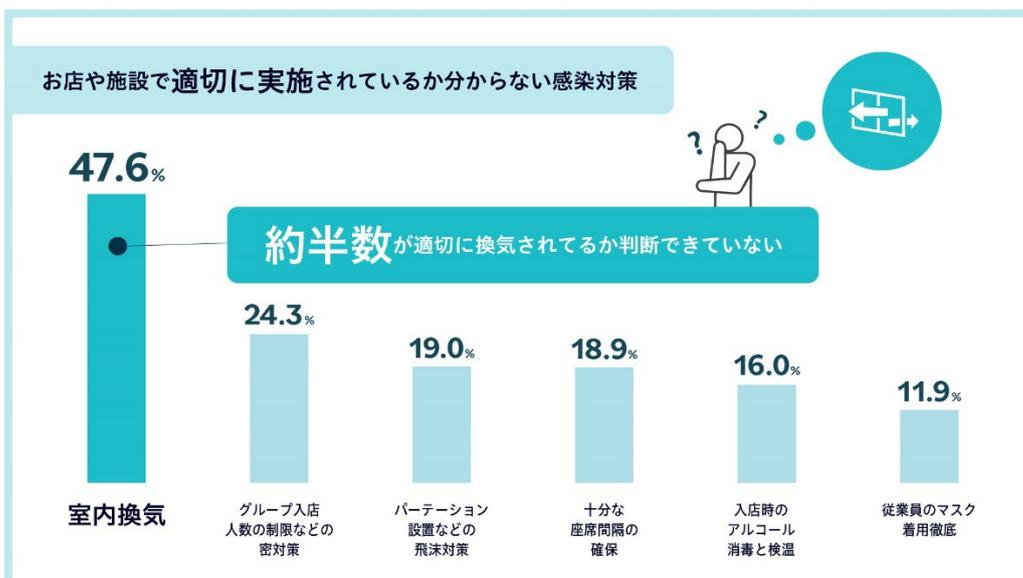
4. 「室内換気」をしていれば安心してお店や施設を利用できると答えた人が約 70%

お店や施設がどのような感染対策を実施していれば安心して利用できるか聞いたところ、66.9%が「室内換気」と答え、最も多い結果となりました。また、約 60%が「入店時のアルコール消毒と検温」、「十分な座席間隔の確保」と回答し、これまでも徹底されてきた基本的な感染対策が引き続き求められていることが判明しました。



5. 感染対策の中で適切に実施されているかどうか判断できないもの第1位は「室内換気」。

多くの方がお店や施設に対して、「室内換気」の実施を求めている一方、約 50%の方が「室内換気」は適切に実施されているかわからないと回答しました。このことから、安心してお店や施設を利用するためには、室内換気の可視化など、適切に判断するための情報が求められていることが伺えます。



以上

このニュースリリース記載の情報(製品価格、製品仕様、サービスの内容、発売日、お問い合わせ先、URL 等)は、発表日現在の情報です。予告なしに変更され、検索日と情報が異なる可能性もありますので、あらかじめご了承ください。
