



2020年3月30日  
株式会社ウェブシャーク

## ファーストフード型パスタ専門店「はの家」 新型コロナウイルス感染症対策で店内除菌を実施

～外食産業が今できること～

【次亜塩素酸水入り加湿器設置】 【換気扇最大風量稼働】

株式会社ウェブシャーク（大阪市中央区／代表者 木村誠司）が運営するファーストフード型パスタ専門店「はの家」では、国内外での新型コロナウイルスの感染症拡大防止のため、ウイルス対策として下記の通り店内除菌対策を行っております。

### ■次亜塩素酸水と換気で店内除菌・予防対策

昨今、新型コロナウイルスの感染拡大している中、はの家ではお客様に少しでも安心してパスタを楽しんでいただけるように店内の除菌対策を実施しております。

#### 【除菌対策】次亜塩素酸水入り加湿器 導入

ウイルスの不活化に高い効果があるとされる次亜塩素酸水を加湿器に使用し店内全体を除菌しております。次亜塩素酸水とは、殺菌科の一種であり、食塩水（塩化ナトリウム水溶液）や塩酸（いわゆる酸）を電気分解する事により作られる「次亜塩素酸」を主成分とする水溶液の事を示します。次亜塩素酸水はウイルス対策としてノロウイルスやインフルエンザウイルスの不活化に高い効果を示します。さらに、アレルギー物質の除去や店内除菌・消臭にも効果があります。

#### 【予防対策】換気扇 最大風量稼働

厨房の換気扇を最大風量で稼働させています。店内の風通しをよくし、ウイルスや細菌を店外に出して感染症を防ぎます。

咳やくしゃみで出たウイルスは約2～3時間は部屋に漂っているとも言われています。汚れた空気は気管や粘膜を傷めるため、抵抗力を落として感染症にもかかりやすいリスクがあります。そのため、こまめな換気は予防につながります。



はの家では、お客様に安心してパスタを楽しんでいただけるよう  
店内の除菌対策を行っております。

除菌

#### 次亜塩素酸水入り加湿器 導入

ウイルスの不活化に高い効果があるとされる次亜塩素酸水を加湿に使用し、店内全体の除菌を行っています

予防

#### 換気扇 最大風量稼働

厨房の換気扇を最大風量で稼働させています。店内の風通しを良くし、ウイルスや細菌を店外に出して感染症を防ぎます。

## <「ばの家」とは>

パスタをもっと大衆食に。2017年12月に大阪府阿波座にオープンしたファーストフード型の新しいパスタ専門店。パスタに持たれがちな「お洒落」「高級」「店内は女性ばかり」というイメージを払拭し、牛丼店のような店内、価格はワンコイン以下から、オーダーのスピード提供、老若男女問わず気軽にパスタを楽しめるパスタ専門店となっております。



## <店舗概要>

店舗名 : ばの家  
住所 : 大阪市西区阿波座 1-13-15 クリエイトビル 1F  
地図 : <https://goo.gl/maps/4pT6uEmXQu22>  
電話番号 : 06-6585-7665  
営業時間 : 11:00~23:00  
定休日 : 基本無休 ※年末年始はお休み  
総面積 : 110.5m<sup>2</sup>  
席数 : 59

