

2020年7月3日

LEDの光で食材の色鮮やかさや、鮮度・できたて感を演出
食材を魅力的に見せる食品スーパー向けLED照明
「彩光色」と「専用光色」を発売
 当社独自の光のスペクトル制御技術(※1)を活用



【彩光色・専用光色 スポットライト・ユニバーサルダウンライト】

■野菜の場合



一般LED



彩光色LED



【使用イメージ:スーパーマーケット】

【比較イメージ:野菜】

品名	彩光色		生鮮食品用 専用光色		
タイプ	彩光色3500Kタイプ 彩光色2700Kタイプ	高演色2700Kタイプ	タイプV	タイプF	タイプM
器具タイプ	スポットライト・ユニバーサルダウンライト				
希望小売価格(税抜)	19,800円～40,500円				
発売日	2020年8月1日				

パナソニック株式会社 ライフソリューションズ社は、食材を魅力的に見せる食品スーパー向けLED照明「彩光色」と「専用光色」の合計92品番を、2020年8月1日より発売します。当社独自の光のスペクトル制御技術(※1)により、さまざまな食材を自然な光で魅力的に見せる「彩光色」を小型・軽量化するとともに、青果・鮮魚・精肉などの生鮮食品を各々に適した光でより新鮮で美味しそうに見せる生鮮食品用「専用光色」を新たに品ぞろえ。スーパーマーケット、百貨店、コンビニエンスストアなどの生鮮食料品売り場の新設やリニューアルニーズに、きめ細やかに対応します。

近年、食品スーパーでは、生鮮食品や総菜・即食需要への対応など、より魅力的な売り場づくりを強化されるところが増えています。店舗空間も、ナチュラルで開放的な空間が好まれ、スポットライトだけでライティングされる事例も多く見られます。

当社は、2012年より当社独自の光のスペクトル制御技術により、食材を新鮮で美味しそうに見せる食品スーパー向け「彩光色」を発売し、好評を博しています。「彩光色」は、波長580 nm前後の光の成分を調整し、黄ばみを抑えるとともに、赤色成分のピーク波長を長波長側にシフトさせることで、生鮮食料品の持つ色味をより鮮やかに際立たせます。この度、現場からのニーズにお応えし、「彩光色」を業界最高水準(※2)の96.9 lm/W(※3)の高効率(省エネ)で、当社従来品と比較して(※4)小型化・軽量化(約1/2)し、器具デザインもナチュラルで優しい印象になりました。また、「彩光色」で培ったスペクトル制御技術をさらに応用することで、青果・鮮魚・精肉など各々の専門食材売り場に特化した生鮮食品用「専用光色」を新たに品揃え。精肉や刺身などの赤身の食材を新鮮で美味しそうに演出します。

当社は、食料品を新鮮でおいしそうに見せるあかりの演出を通して、スーパーマーケットなどの生鮮食品売り場で、新しい光の価値と質の高い空間の提案を進めています。

<特長>

1. 彩光色:小型化・軽量化・ナチュラルで優しい印象を与えるデザイン
2. 生鮮食品用 専用光色:青果・鮮魚・精肉の各々の専門食材売り場に特化した光
3. 豊富な品ぞろえ

※1:スペクトルとは光を分光器などで分解したときの各波長成分の強さの分布

※2:食品スーパー用照明器具・・・ワンコア(ひと粒タイプ)において 2020年7月3日現在 当社調べ

※3:NSN07082WLE1の場合

※4:当社従来品NSN07481WKLE1と新商品NSN07077WLE1との比較

【お問い合わせ先】

照明と住まいの設備・建材

お客様ご相談センター 0120-878-709(受付9:00~18:00)

ライフソリューションズ社 ライティング事業部 ライフスタイルライティングBU 事業・営業企画部 非住宅営業企画課

電話:06-6908-1131(代表 受付 9:00~17:30)

【特長】

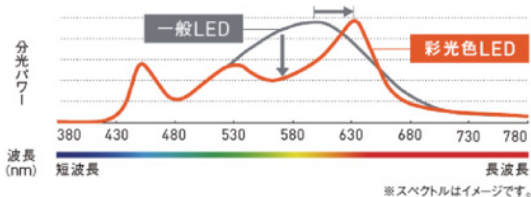
1. 彩光色：小型化・軽量化・ナチュラルで優しい印象を与えるデザイン

「彩光色」は、当社独自の波長制御技術によって、波長580 nm前後の光の成分を調整し、黄ばみを抑えけるとともに、赤色成分のピーク波長を長波長側にシフトさせることで、生鮮食料品の持つ色味をより鮮やかに際立たせます。

この度、現場からのニーズにお応えし、「彩光色」LEDスポットライトを業界最高水準の96.9 lm/Wの高効率（省エネ）で、当社従来品と比較して小型化・重量も2.5 kgから1.3 kgと約1/2軽量化しました。器具デザインも、食品スーパーに馴染む、豊かに実った果実のようなナチュラルで優しい印象を与えるデザインに一新しました。

自然な色の光で、食材の色を際立たせることに成功

独自の波長制御技術によって光の成分を調整し、見た目の鮮度に影響する黄ばみ成分を抑えて、赤みの強い肉やマグロなどをより鮮やかに見せ、かつ個々の色味を際立たせる光を生み出しました。



		青果	精肉	鮮魚	寿司	パン・惣菜
彩光色	3500Kタイプ					
	2700Kタイプ					
高演色	2700Kタイプ					

○：特におすすめ ：おすすめ

なお、「彩光色」は、植栽に活用することで、植栽の成長を助け、緑を鮮やかに演出することができます（特許取得済）。植栽の成長に作用する赤色波長成分（600～700 nm）を含み、580 nm前後の光の成分を調整しているため、緑を鮮やかにみせることができるため、植栽の演出にもおすすめです。

植栽への彩光色活用

植栽の生長を助け、緑を鮮やかに演出 特許取得済

商業施設やオフィスの植栽が元気がない、すぐに枯れてしまう…その要因の1つは、植栽に必要な光の不足です。

1 植栽の生長に作用する波長成分を多く含みます。
赤色波長（600～700nm）の成分は植栽の生長に作用します。
※「ティツ／サイガー 植物生理学・発生学 原著第6版」

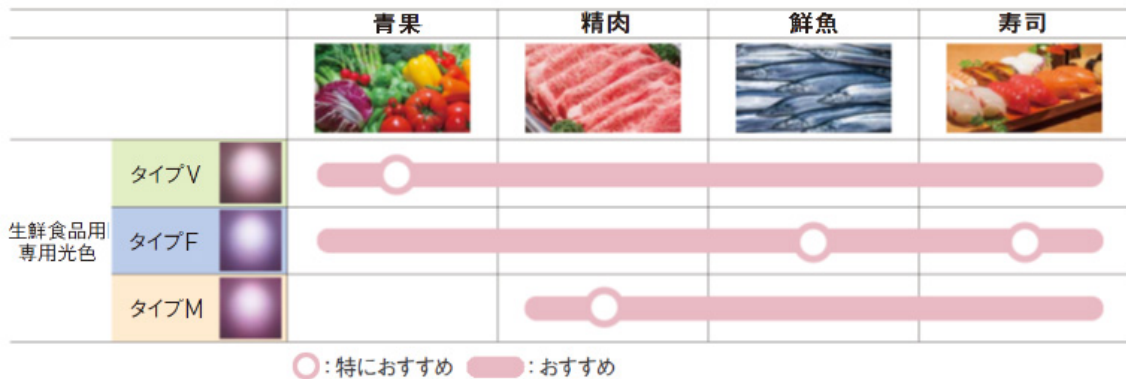
2 波長580nm前後の光の成分を調整し緑を鮮やかに見せます。

■ モンステラの場合



2. 生鮮食品用 専用光色: 青果・鮮魚・精肉の各々の専門食材売り場に特化した光

「彩光色」で培ったスペクトル制御技術をさらに応用することで、青果・鮮魚・精肉など各々の専門食材売り場に特化した生鮮食品用「専用光色」を新たに品揃え。精肉や刺身などの赤身の食材を新鮮で美味しそうに演出します。食材の見え方にこだわった食品スーパーの施主と現場での実験を繰り返し、作り上げてきた光色です。すべての食材を、自然な色の光で鮮やかに見せる「彩光色」と異なり、各食材ごとに最適な光で食材を鮮やかに見せることに特化した光となっています。



専用光色タイプV【青果などにおすすめ】

色鮮やかな野菜のみずみずしさを引き立てます。



一般LED

タイプV

専用光色タイプF【鮮魚や寿司などにおすすめ】

赤みをキレイに、白身はよりみずみずしく見せます。



一般LED

タイプF

専用光色タイプM【精肉などにおすすめ】

肉の赤みをより際立たせ、サシの白さも強調します。



一般LED

タイプM

■彩光色と専用光色のすみ分け

	専用光色			彩光色	
特長	各食材ごとに最適な光			すべての食材を鮮やかに見せる光	
	鮮やかさに特化した光			鮮やかさと省エネ性を両立し、鮮やかでも自然な光	
タイプ・光の色	タイプM	タイプF	タイプV	彩光色 2700K タイプ	彩光色 3500K タイプ
おすすめの売場	タイプM	タイプF	タイプV	彩光色 2700K タイプ	彩光色 3500K タイプ
精肉	肉の赤みをより際立たせ、サシの白さも強調				
鮮魚		赤身をキレイに、白身はよりみずみずしく			
青果		色鮮やかな野菜のみずみずしさを引き立てる			

