

一般家庭用レンジフード国内シェア No.1^{※1} の知見と技術を業務用にも展開する FUJIOH^{※2}
初公開の循環式調理ワゴン含む、排気ダクト不要で電気調理器導入を可能にする 5 製品を展示
「第 53 回国際ホテル・レストラン・ショー (HCJ2025)」にて新しい厨房スタイルを提案

一般家庭用レンジフード供給台数において国内シェア No.1^{※1} を誇る富士工業株式会社 (神奈川県相模原市 / 厨房機器製造・販売 / 代表取締役社長 柏村浩介 以下、FUJIOH) は、2025 年 2 月 4 日 (火) から 2 月 7 日 (金) まで開催される「第 53 回国際ホテル・レストラン・ショー (HCJ2025)」に出展します。今回の展示会で FUJIOH は、排気ダクトを設置せずに調理時に発生する油・煙・におい・蒸気などを回収し、電気調理器の導入を可能にする 5 製品を公開します。従来、飲食店やホテルの厨房では、排気ダクトの設置が難しい場所の場合、新規出店や電気調理器導入に制限を受けるという課題がありました。しかし、FUJIOH は排気ダクト不要の製品で新しい厨房スタイルを提案し、この課題を解決します。

※1 富士工業グループは、一般家庭用レンジフード供給台数国内シェア No.1。(2021 年 4 月東京商工リサーチ調べ ODM 生産品を含む)
※2 FUJIOH は、富士工業グループの企業ブランドです。



FUJIOH ブースイメージ

※画像はイメージです。実際の展示内容とは異なる場合があります。

FUJIOH は、調理時に汚れた空気をフィルターでろ過してきれいな空気を循環させることや、高温水蒸気を除いた空気を室内に戻すことで排気ダクトが不要となる電気調理器用の製品を多数ラインアップしています。これらの製品によって新規出店・閉店・店舗移転・新たに電気調理器の導入時に発生する課題を解決し、出店場所や厨房設計などの新たな選択肢を増やします。

■排気ダクト不要な製品による課題解決

- ① 工事費用・工期削減: 新規出店・閉店・店舗移転・新たに電気調理器の導入時に必要な工事費用を大幅に削減できます。大規模な工事が不要のため工期短縮にもつながります。
- ② 省エネ・空調費用の削減: 空調エネルギーロスが減少し、エネルギー効率が向上。これにより環境負荷の低減と空調にかかる費用も削減できます。

- ③ 快適な厨房環境の実現:空調された快適な空気を屋外に逃さないので、厨房内の温度変化を軽減し、快適な厨房環境を実現します。
- ④ 自由度の高い厨房設計:排気ダクト位置に制約されずに電気調理器を設置できるため、厨房レイアウトの自由度が高まります。
- ⑤ 出店範囲の拡大:地下街など排気ダクトの設置が困難な場所でも電気調理器の設置が可能となり、出店場所の選択肢が増えます。
- ⑥ 近隣への影響対策:調理時の油煙やにおいの屋外への排出を抑制し、周辺環境への影響を最小限に抑えます。

さらに、特許取得の独自技術「オイルスマッシャー」でも課題解決に貢献しています。この技術を搭載した調理油煙回収ユニット「クッキングオイルコレクター」は、内部への油の侵入を防ぎ、清掃作業を簡素化します。これにより、店舗運営に欠かせない清掃作業の時間と労力を削減し、人手不足対策にもつながります。「クッキングオイルコレクター」はすでに大手コンビニエンスストアチェーンやカフェチェーン、スーパーマーケットチェーンなどで採用され、厨房環境の改善に貢献しています。

また、本展示会では、グリラーなどの電気調理器での調理時に発生する煙・油・においを回収する「脱煙機能付き循環式調理ワゴン」を初めて参考出展します。「脱煙機能付き循環式調理ワゴン」と循環式 IH 調理ワゴン「アリアシェフプロ」を用いてグリル調理の実演をおこなうため、排気ダクトを設置せずに油煙を効果的に吸い込む製品の性能を実際に体験いただけます。

FUJIOH は空気環境改善に取り組むブランドとして、これからも「空気を変え、環境を変え、明日を豊かに変えていく。」というビジョンの実現に向け、業務用厨房業界をサポートする製品をお届けできるよう挑戦し続けてまいります。

【FUJIOH 出展概要】

展示会名:「第 53 回国際ホテル・レストラン・ショー(HCJ2025)」

会 期:2025 年 2 月 4 日(火)~2 月 7 日(金)10:00~17:00 ※最終日は 16:30 まで

会 場:東京ビッグサイト 東 1~6 ホール 東京都江東区有明 3-11-1

(厨房設備・機器ゾーン ブース:6-C03)

※イベントの詳細については公式 Web サイト (<https://hcj.jma.or.jp/>)をご参照ください。

▼来場事前登録はこちら▼

<https://www.jma-tradeshow.com/hcj/jp/registration.php?exhibitor=EX000650>

【展示製品詳細】

- ① 調理油煙回収ユニット オイルスマッシャー搭載クッキングオイルコレクター(循環タイプ)

排気フードの設置には大規模な工事が必要ですが、循環タイプのクッキングオイルコレクターは、調理時に発生するにおいをキャッチする脱臭フィルターとエアフィルターが本体に内蔵されているため排気ダクト工事が不要です。そのため、工事費用・工期を削減でき、厨房内の限られたスペースでも設置可能。内部への油の侵入をブロックする「オイルスマッシャー」が搭載されているので調理後の清掃作業が簡単です。また、空調された快適な空気を外に逃がさないため、空調エネルギーを削減でき、省エネ効果も期待できます※3。



調理油煙回収ユニット
オイルスマッシャー搭載
クッキングオイルコレクター(循環タイプ)

※3 排気フードから COCRK-801S に取り替えた場合。

※3 換気設備や出入口、窓の開閉による換気の影響は考慮していません。

※ 画像は、COCRK-801S に、COC-MST-8465S(幕板セット)、COC-SBP-801S(パネルセット)を取り付けたものです。

※ フライヤー、IH コンロや餃子焼成器、グリドル(鉄板)などの電気調理器に対応。ガス調理器具には対応できません。電気調理器の詳細はお問い合わせください。

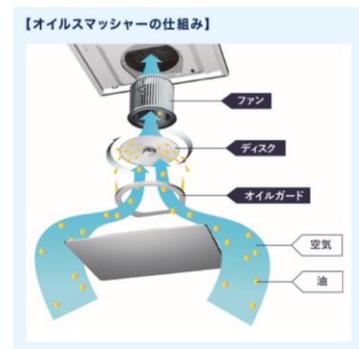
製品詳細: <https://www.fujioh.com/cookingoilcollector/index.html>

【オイルスマッシャーについて】

オイルスマッシャーは、FUJIOH 独自の特許技術です※4。1 分間に 1500 回転するディスクが吸い込んだ油煙を油と空気に分離するためオイルスマッシャーまでで約 90%※5 の油をキャッチ。これにより、内部への油の侵入をブロックすることでお手入れの負担を軽減します。

※4 特許第 5631860 号

※5 数値は富士工業規定の試験方法によるものであり設置環境や使用方法によって異なる場合があります。



オイルスマッシャーの仕組み

② 循環式 IH 調理ワゴン アリアシェフプロ

ライブ調理を楽しむシーンを想定して開発された、可動式の循環式 IH 調理ワゴン。洗練された場所にふさわしいスタイリッシュなデザインです。3つのフィルターを搭載し、煙やにおいを効果的に除去します。



循環式 IH 調理ワゴン
アリアシェフプロ

※ 単相 200V の電源が必要です。接続する電源に関しては電気工事業者にお問い合わせください。

※ ご使用の際は製品近辺に単相 200V 専用コンセント(定格 30A 以上)を設け単独で使用してください。他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し発火する危険があります。コンセントの新設が必要な場合には電気工事業者へご相談ください。

製品詳細: <https://www.ariafina.jp/special/ariachef/>

③ 電気式スチームコンベクションオープン用蒸気回収装置 スチームコレクター

電気式スチームコンベクションオープン(以下、スチコン)の真上から噴き出す蒸気を回収することで、結露によるカビの発生、天井や壁の腐食の対策につながります。蒸気対策用の排気フードが設置できない場所でもスチコンの導入が可能となり、レイアウトの自由度が広がり、動きやすい動線の厨房を実現しやすくなります。

※ 画像は、電気式スチームコンベクションオープンに電気式スチームコンベクションオープン用蒸気回収装置「SCS-501SHRS」を取り付けたものです。



電気式スチームコンベクションオープン用
蒸気回収装置 スチームコレクター

製品詳細: <https://www.fujioh.com/steamcollector/index.html>

④ 電気ゆで麺器用蒸気回収装置 スチームコレクター

蒸気回収用の排気フード設置や排気ダクト不要で、ゆで麺器の蒸気対策が可能です。ゆで麺器の真横に置くことで蒸気を効果的に回収し、蒸気回収用の排気フード設置時にかかる工事費用・工期を大幅に削減します。幅 300mm、奥行 600mm のコンパクトサイズかつゆで麺器の左右どちら側にも置くことができるため省スペースの店舗にも最適で出店先の選択肢が広がります。



電気ゆで麺器用蒸気回収装置
スチームコレクター

⑤ 脱煙機能付き循環式調理ワゴン(初出展・参考出展)

催事場・ホテル宴会場など、厨房はもちろん厨房以外での調理シーンでも活用できる、グリラーなどの電気調理器での調理時に発生する煙・油・においを回収する循環式調理ワゴン。

【富士工業グループ会社概要】

事業概要: 一般家庭用/業務用厨房機器の企画・開発設計・生産・販売・アフターサービス、空気環境改善に関するソリューションの提案・提供

代表者: 代表取締役社長 柏村浩介

創立: 1941年12月

所在地: 神奈川県相模原市中央区淵野辺2丁目1番9号

従業員数: 951名(国内法人のみ)

グループ会社: 富士ホールディングス株式会社

富士工業株式会社

富士工業販売株式会社

フジテックメンテナンス株式会社

株式会社ヒートアンドクール

Fujioh International Trading Pte. Ltd.

英子帝風商貿(上海)有限公司 (Fujioh Trading Shanghai Co.,Ltd.)

Fujioh Marketing Malaysia Sdn. Bhd.

台灣富士皇股份有限公司 (Fujioh Marketing Taiwan Co., Ltd.)

[関連会社]アリアフィーナ株式会社

公式 Web: <https://www.fujioh.com>