

一般家庭用レンジフード国内シェア No.1^{※1}の専門知識と技術を業務用にも展開する FUJIOH^{※2}

飲食店の開業・運営時の課題を解決！ 排気ダクト不要で油煙回収する「クッキングオイルコレクター」を展示会で実演 「CAFERES JAPAN 2025」に出展

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7月16日（水）から7月18日（金）まで開催される「CAFERES JAPAN 2025」に出展します。今回の展示会では、調理時に発生する油煙を回収する業務用厨房製品「クッキングオイルコレクター」の性能を体験いただけます。一般家庭用レンジフードで培った専門知識と技術を活かし、カフェ業態をはじめとした飲食店の開業・運営時の課題解決策をご提案します。

※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。

従来、調理時に発生する油煙は排気ダクトを通じて屋外に排出する必要があり、店舗設計や工事に大きな制約がありました。しかし「クッキングオイルコレクター」を設置した場合は、排気ダクトを設置せずに、調理中に発生する油煙やにおいをフィルターでろ過し、きれいな空気として室内に戻せます。これにより、大規模な排気ダクト工事が不要となり、店舗の新規出店や移転時の工事費用・工期を削減できます。さらに、空調効率の向上や近隣へのにおい対策にも寄与し、厨房設計や出店場所の自由度が広がります。

排気ダクト不要で設置可能な FUJIOH 製品は、カフェ業態のコンパクトな厨房での設置に適しているため、多数のカフェ業態で採用いただいています。昨年度の「CAFERES JAPAN」では、設備導入に伴う工事費用や出店場所の制約に悩む多くのお客様がブースを訪れ、FUJIOH は製品を通じてこれらの課題を解決するための提案をおこないました。この実績を踏まえ、今年度の展示会では、排気ダクト不要で電気調理器の導入を可能にする循環タイプの製品に焦点をあて、実演を交えたご紹介を予定しています。実演では、揚げ物を調理し、「クッキングオイルコレクター」が油煙を効果的に回収する様子をご覧ください。さらに、ろ過後の空気の違いを体験していただける機会を提供するとともに、日々のオペレーションを考慮した製品の使いやすさや掃除のしやすさもご紹介いたします。

このほか、排気ダクト不要で調理時に発生する蒸気を回収可能なスチームコンベクションオープン用・ゆで麺器用製品とお客様のそばに移動して調理ができる循環式 IH 調理ワゴンをご覧ください。業務用厨房機器に加えて、FUJIOH のレンジフード開発で培った金属加工技術と提案力で、お客様のイメージを具現化するスペシャリストチーム「Demold」制作のアルミ製パネルの展示もおこないます。Demold は、これまでの金属加工技術では考えられなかった多彩な表情の演出を実現し、制作した建材はカフェやホテルレストランなど多くの建築内外装に採用いただいています。

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。

Demold Web サイト:<https://www.fujioh.com/demold/>

【FUJIOH 出展概要】

「CAFERES JAPAN2025」は、日本最大級のカフェ・ベーカリー・レストラン向け商談専門展です。

展示会名:「CAFERES JAPAN2025」

会 期:2025 年 7 月 16 日(水)～7 月 18 日(金)10:00～17:00

会 場:東京ビッグサイト 南展示棟 東京都江東区有明 3-11-1

(FUJIOH ブース:南 1 ホール No.S6-32)

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

【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)

調理時に発生する油煙をろ過するフィルターを内蔵しているため排気ダクトが不要。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です。また、空調された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。

※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://pro.fujioh.com/cookingoilcollector/>



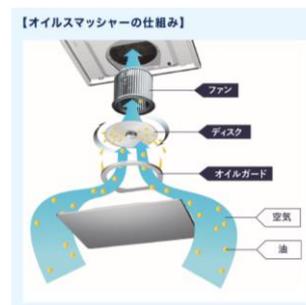
調理油煙回収ユニット
オイルスマッシャー搭載
クッキングオイルコレクター(循環タイプ)

【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し、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し、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 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、動きやすい厨房の動線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スチームコレクター「SCS-501SHRS」を取り付けたものです。

製品詳細: <https://pro.fujioh.com/steamcollector/>



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

③ 電気ゆで麺器用蒸気回収装置 スチームコレクター

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。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

④ 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。洗練された空間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。

※ 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/>



循環式 IH 調理ワゴン アリアシェフプロ

【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: 956名(連結従業員数)

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.

芙子帝風商貿(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>

<NEWS RELEASE に関するお問い合わせ> 富士ホールディングス株式会社 コミュニケーションデザイングループ
TEL: 042-718-5661 E-MAIL: fujioh.cdg@fujioh.com