

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

“魅せる調理”で新たな食体験を提案 循環式 IH 調理ワゴン「アリアシェフプロ」のライブ調理を展示会で初実施

「第 17 回ホテル・レストラン・ショー in 関西 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 23 日（水）から 25 日（金）まで開催される「第 17 回ホテル・レストラン・ショー in 関西 2025」に出展します。展示会では、排気ダクト不要の循環式 IH 調理ワゴン「アリアシェフプロ」のライブ調理を実施します。フードコーディネーター吉府真海氏によるライブ調理を通じて、油煙を効果的に吸い込む「アリアシェフプロ」の性能を体感いただけます。

※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。

ホテルや旅館における食事・宴会の市場規模は、宿泊客の増加やインバウンド需要の回復によって拡大しています※3。特に、関西地域は、官民が一体となって観光産業の振興に力を入れており、豊富な観光資源と多様な食文化を有していることから、非常に高いインバウンド誘引力を有しています。市場が活性化の中で、お客様に高付加価値な体験を提供することは、成功を収めるための重要な要素だと考えられます。

FUJIOH は、7 月に開催される 2 つの展示会に出展します。本展示会の前週に東京で開催される「CAFERES JAPAN2025」では主な来場者となる「カフェ・飲食」業態のお客様に向けたご提案、本展示会では「宿泊・飲食」業態のお客様に向けたご提案をおこないます。本展示会では、「宿泊・飲食」業態のお客様が多数来場されることから、IH 調理機器と調理時の油煙をろ過するフィルターを内蔵した移動可能な循環式 IH 調理ワゴン「アリアシェフプロ」をメインにご紹介します。本製品は、コンパクトボディと洗練されたデザインで、ラグジュアリーな空間にも調和し、お客様の体験価値向上に寄与する臨場感あふれるライブ調理を実現します。さらに、当日はホテルメニュー開発も手がけるフードコーディネーター吉府真海氏によるライブパフォーマンスもおこない、油煙の吸引性能や高出力 IH 調理機器の性能を体感いただけます。

そのほか、調理中に発生する油煙や蒸気を回収し、きれいな空気として室内に戻す循環タイプの製品も展示します。これらの製品は、排気ダクト不要で電気調理器の導入を実現し、大規模な排気ダクト工事が不要なため、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。また、排気しないことによって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を広げます。

業務用厨房機器以外には、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」が制作したアルミ製パネルの展示もおこないます。このパネルは、デザイン性と施工性を兼ね備えており、様々な空間に調和する装飾材として注目され、大阪・関西万博の玄関である「夢洲駅」やホテルレストランなどの建築内外装に採用されています。

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。

※3 一般社団法人 日本フードサービス協会、公益財団法人 食の安全・安心財団『令和4年・5年外食産業市場規模推計について』

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

【FUJIOH 出展概要】

「第17回ホテル・レストラン・ショー in 関西 2025」は、関西地域での外食・宿泊・サービス・食の新たな出会いの場を創出する展示会です。

展示会名:「第17回ホテル・レストラン・ショー in 関西 2025」

会 期:2025 年 7 月 23 日(水)～7 月 25 日(金)10:00～17:00 ※最終日は 16:30 まで。

会 場:インテックス大阪 大阪市住之江区南港北 1-5-102 (FUJIOH ブース:4 号館 No.K4-C5)

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

【フードコーディネータープロフィール】

吉府真海(よしふますみ)

テーブルコーディネート講師・食空間スタイリスト・フードコーディネーター

・2011 年よりテーブルコーディネートと料理の教室「Table à Bijoux」を主宰。

・その後食空間、フードスタイリングの勉強を経て、企業やギャラリーの出張シェフ、ホテルのメニュー開発、企業ケータリング、外部料理講師などを務める。

・現在フードスタイリスト事務所、株式会社フルバックに勤務。



吉府真海氏

【展示製品詳細】

① 循環式 IH 調理ワゴン アリアシェフプロ

ハイエンド・アプライアンス・ブランド ARIAFINA(アリアフィーナ)がライブ調理を楽しむシーンを想定して開発した、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。



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

＜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

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/>

■ARIAFINA(アリアフィーナ)とは

アリアフィーナは、イタリアンデザインフードを供給するイタリアのエリカ社と富士工業によって 2002 年に誕生したブランドです。アリアフィーナは、イタリアの感性と日本の技術を融合し、他の製品と一線を画すイタリアンデザインを製品に取り入れています。

② 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※4。

※4 排気フードから COCRK-801S に取り替えた場合。

※4 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。



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)

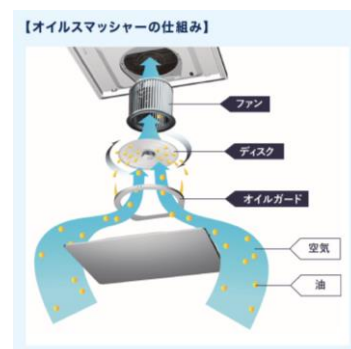
製品詳細: <https://pro.fujioh.com/cookingoilcollector/>

【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※5。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%※6 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。

※5 特許第 5631860 号

※6 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

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。



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://pro.fujioh.com/steamcollector/>

④ 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

【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>