

沖縄県内初導入！

ジャングリア沖縄のオフィシャル・パートナー・ホテル  
「オリオンホテル モトブ リゾート&スパ」にアリアシェフプロを導入  
ライブ調理メニューを約3倍拡充し、油煙やにおいを抑えた快適な空間を実現

一般家庭用レンジフード国内シェア No.1<sup>※1</sup>の専門知識と技術を業務用にも展開す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<sup>※2</sup>）は、ジャングリア沖縄のオフィシャル・パートナー・ホテル「オリオンホテル モトブ リゾート&スパ」内のダイニングレストラン「The Orion Brasserie & Table」に「アリアシェフプロ」を2台導入しました。今回の導入で、ライブ調理メニューを約3倍拡充するとともに調理中の油煙やにおいの拡散を抑えた快適な空間を実現しました。「アリアシェフプロ」は、4口の熱源を保有するIH調理機能を搭載し、脱油フィルターを内蔵した可動式ワゴンであり、沖縄県内の導入は今回が初となります。

※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。



左：「The Orion Brasserie & Table」内に設置された「アリアシェフプロ」の様子（赤枠内がアリアシェフプロ）  
右：「アリアシェフプロ」を使用したオムレツ調理の様子

店舗では、これまでお客様の目の前でおこなうライブ調理の際に、発生した油煙やにおいが客席へ広がり、店内の快適性を損なうという課題がありました。そこで、これまで以上の食体験を提供するためにおこなわれた2026年5月1日のリニューアルオープンにあわせ、「アリアシェフプロ」が導入されました。

本製品は、天板中央の吸い込み口から調理中の油煙やにおいを効率的に吸い込み、内蔵フィルターでろ過したきれいな空気を室内へ戻す仕組みです。これにより、調理時の油煙やにおいが客席へ広がるのを防ぎ、お客様が快適に食事を楽しめるようになりました。加えて、4口のIHコンロで同時調理が可能になったことで、ライブ調理のメニューが拡充されました。本製品により、効率的なオペレーション体制を構築し、1日あたりオムレツ約300～400食、魚・肉のグリル約180食（約10kg分）の提供が可能となっています。

【総料理長の鹿内龍也様からのコメント】

従来の排気設備は吸い込みが十分でなかったため、より高い吸引力を求めてアリアシェフプロの導入を決めました。導入後は、客席に調理時の油煙やにおいが広がらなくなったと感じています。また、4口のIHコンロで一度に複数の調理ができるようになり、調理スタッフがその場を離れることなく、効率的なオペレー

ションが可能になりました。光沢のあるブラックの外観は高級感があり、お客様の目の前で調理をおこなう機器としてふさわしいデザインだと感じています。\*3

観光地として成長が続く沖縄県では、宿泊施設軒数が23年連続で過去最高を更新しています\*4。こうした状況下で、宿泊施設内にあるレストランの快適性向上やオペレーション効率化のニーズは今後さらに高まっていくことが予想されます。これらの課題解決に向け、引き続き沖縄県内において、「アリアシェフプロ」や、調理時の油煙や蒸気を回収することで厨房や客席の環境を改善し、厨房機器導入のハードル低減にも寄与するFUJIOH業務用製品の導入を推進します。

空気環境改善に取り組むブランドとして、今後もFUJIOHは「空気を変え、環境を変え、明日を豊かに変えていく」というビジョンのもと、ホテル・飲食業界を支える製品の提供に挑戦し続けてまいります。

\*3 お客様の声のうち、特にご好評いただいている感想をご紹介します。

\*4 出展：沖縄県『令和6年宿泊施設実態調査結果概要』

## 【製品概要】

FUJIOHの関連ブランドARIAFINA(アリアフィーナ)\*5製品

### 循環式IH調理ワゴン「アリアシェフプロ」

4口の熱源を保有するIH調理機能を搭載し、脱油機能を持つフィルターを内蔵した可動式ワゴン。ホテルのbuffet会場やレストランのホールで、お客様のそばに移動して調理ができます\*6。機能性や洗練されたデザイン、ライブ調理によるエンターテインメント性が評価され、2025年にイタリアの権威あるデザイン賞「コンパッソ・ドーロ賞」の国際版「コンパッソ・ドーロ国際賞」を受賞しました。

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」

\*5 ARIAFINAは、世界中に革新的なキッチンアプライアンスを供給し続けているイタリアのElica S.p.A.と富士工業によって2002年に誕生したブランドです。イタリアの感性と日本の技術を融合し、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。

\*6 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。

\*6 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。

## 【オリオンホテル モトブ リゾート&スパについて】

オリオンホテル モトブ リゾート&スパは、沖縄本島北部・本部町の海と自然に囲まれたリゾートホテルです。全室オーシャンビューの客室からは伊江島を望む絶景が広がり、天然温泉やスパ、レストラン、屋外プールなど充実した施設で、心ほどける滞在を提供します。

公式 Web：<https://www.okinawaresort-orion.com/>



## 【富士工業株式会社概要】

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、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：781名

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>