

「クッキングオイルコレクター」が清掃作業の省力化に貢献

油煙対策と清掃負担軽減を両立し、揚げ物メニュー提供を支援

刺身・魚総菜専門店の揚げ物は、一日約 200 個売れる看板メニューに

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^{※2}）は、刺身や干物、フライなどをテイクアウト提供する神奈川県横浜市の「ささや」に、調理油煙回収ユニット「クッキングオイルコレクター（循環タイプ）」を 1 台導入しました。電気フライヤーで調理される「アジフライ」は一日に平均約 200 個を販売する看板メニューの一つとなり、来店動機の創出に貢献しています。本事例は、特に人手の限られる小規模飲食店が日々の業務負担を抑えつつメニューを拡充できる取り組みの一例です。

※1 出典：シェア 61.8%・富士経済「住宅建材 / 新築・リフォーム市場トレンドデータ便覧 2026」(2025 年度実績)

※1 富士工業グループは、レンジフード国内トップシェアメーカーです。（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：「ささや」厨房内に設置された「クッキングオイルコレクター」（赤枠内がクッキングオイルコレクター）

右：電気フライヤー調理で提供されるアジフライ

同店では、開業計画の段階で揚げ物メニューの提供を検討していましたが、清掃負担の大きさが課題となっていました。一般的な排気フードは油汚れが蓄積しやすく、フード内側面の清掃や、取りはずしたグリスフィルター洗浄などに同店では、1 回約 25 分の時間を要すると見込まれていました。また、フード内部に入り込んで作業する必要があるため、身体的な負担も伴います。さらに、清掃専門業者への依頼には年間約 15 万円の費用が見込まれ、ランニングコストの増加が開業初期の経営を圧迫する懸念もありました。

そこで、清掃作業の省力化を目的に、電気調理機器から発生する油煙を高速回転するディスクで効率的に回収するとともに、独自技術により内部への油の侵入を抑え、清掃負担の軽減を図る「クッキングオイルコレクター」が導入されました。本製品は、お手入れが必要なパーツを取り外せるほか、パーツには汚れを落としやすくする表面処理が施されているため、簡単にお手入れできる点も特徴です。

清掃への懸念が軽減されたことで、開業構想段階から検討されていた揚げ物メニューの提供につながりました。新鮮なアジを使った「アジフライ」は、看板メニューとして好評を博し、来店のきっかけの一つとなっています。また、揚げたての商品を提供することで、店舗の魅力向上を後押ししています。さらに、「クッキングオイルコレクター」の導入により閉店後の清掃時間が短縮され、効率的な店舗運営を支えています。

外食産業は、労働時間の適正化や業務負荷の軽減が喫緊の課題となっています。こうした業界課題への対応に向けて、調理時に発生する油煙を回収した後の清掃作業効率を改善し、従業員の負担軽減につながる「クッキングオイルコレクター」の提案を引き続き推進します。

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、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。

【店主様からのコメント】

「クッキングオイルコレクター」導入の決め手は、清掃性の高さです。従来の排気フードに用いられるグリスフィルターと比較して、お手入れが非常に簡単だと感じています。当店では開業時から「クッキングオイルコレクター」を導入しているため、従来の排気フードとの比較はできませんが、私がお手入れした際には、フードの内側と清掃が必要なパーツの洗浄を含めて、体感として 7 分程度で完了しています。毎日でも短時間で済むので負担が少なく続けられています。また、「クッキングオイルコレクター」の中でも循環タイプを採用したことから、店外へ排気するための排気ダクトが不要で、外壁への油汚れや油だれを防ぎ、店舗の美観を維持できる点も評価しました。開業時より導入していますが、調理前後や調理中の油のにおいが気になることは少なく感じています。揚げ物調理のハードルが下がり、メニュー展開の選択肢が広がっています。※3

※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。



【製品概要】

FUJIOH が展開する空気環境改善製品ブランド「QUANTENKI(カンテンキ)※4」の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)」

においを捕集する内蔵フィルターにより、調理時に発生する汚れた空気をろ過して室内に戻すため、排気ダクトが不要です。これにより、工事費用や工期の抑制につながる可能性があります。また、空気を外部へ排出しない構造であるため、空調エネルギー使用量の低減※5 や、においによる近隣への影響を抑えられる可能性があります。

製品詳細：<https://pro.fujioh.com/chubokankyo/products/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)」

※5 排気フードから COCRK-801S に取り替えた場合。

※6 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。

※ 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。

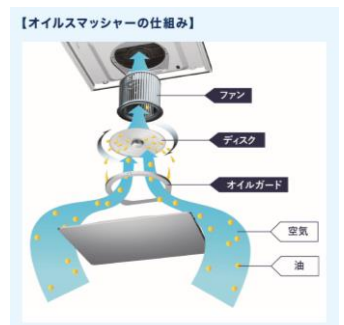
※ 画像は、COCRK-801S に、COC-MST-8465S(幕板セット)、COC-SBP-801S(パネルセット)を取り付けたものです。

・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※6。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%※7 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。

※6 特許第 5631860 号

※7 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。



【※4 QUANTENKI(カンテンキ)について】

「QUANTENKI(カンテンキ)」は「換気」を中心とした空気環境改善製品の総称ブランドです。一般家庭用・業務用を問わず幅広いラインアップを取りそろえ、キッチンで日々料理をする方から飲食店に携わる方まで、「換気や空気のことならカンテンキ」と、想起されるブランドを目指しています。これにより、空気や換気への関心を高めるきっかけを提供し、一人ひとりが自分の暮らしや環境に合った製品を選べるようになることで、より快適で心地よい住環境の実現に貢献していきます。

「カンテンキ」ブランド紹介ページ: <https://www.fujioh.com/quantenki/index.html>



「カンテンキ」アートシンボル

HOME (家庭用)	PRO (業務用)
 オリジナルレンジフード	 ビルトインシロッコファン
 ガス事業者向け 取替レンジフード	 クッキングオイルコレクター
 換気ライト	 スチームコレクター
 IHクッキングヒーター専用 室内循環フード	

製品ラインアップ例

【導入店舗「ささや」について】

「ささや」は、新鮮な刺身や干物、フライなどを取りそろえる刺身・魚総菜専門店です。小田原漁港で毎朝仕入れる鮮魚を使用し、素材の魅力を生かしたメニューをテイクアウトで提供しています。

公式 Instagram アカウント: https://www.instagram.com/sasaya_osashimi/

【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>