

一般家庭用レンジフード国内シェア No.1^{※1} の FUJIOH^{※2}

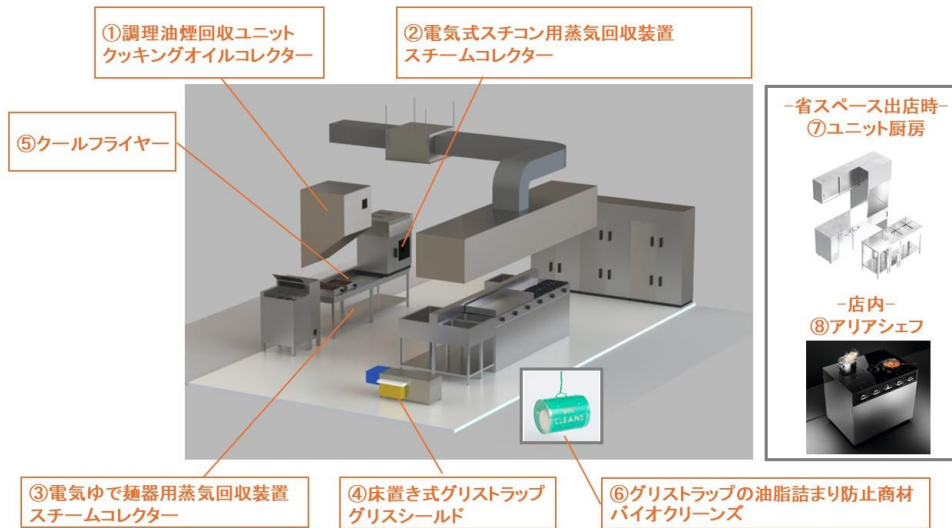
「ホテル・レストラン・ショー in 関西」に初出展

コスト削減や効率化を実現する革新的ソリューションを揃えた、過去最多 8 製品を一挙公開

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、2024年9月18日（水）から9月20日（金）まで開催される、「第16回ホテル・レストラン・ショー in 関西 2024」に初出展します。今回の展示会で、FUJIOH は過去最多となる 8 つの製品を一挙公開。新規出店・閉店・店舗移転・既存店舗に調理器を導入する時のインシヤルコストから店舗運営のランニングコストまで、飲食店の様々な悩みを解決する画期的なソリューションをご紹介します。

※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。



展示製品の厨房設置イメージ

FUJIOH は、飲食店が抱える新規出店・閉店・移転・既存店舗に調理器を導入する時のインシヤルコストや店舗運営のランニングコストなどの問題を解決する製品を取り扱っています。これらの製品を組み合わせることで、より効果的な解決策を生み出すこともできます。

■新規出店・閉店・店舗移転・新たに調理器を導入する時のインシヤルコスト軽減に適した製品

ダクト配管工事や床上げ工事などの大がかりな工事不要で簡単に設置できるため、工事費や工期を削減します。

- 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、以下クッキングオイルコレクター）」
- ② 「電気式スチコン用蒸気回収装置 スチームコレクター」

<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

※スチコンは、スチームコンベクションオープン の略称です。

- ③ 「電気ゆで麺器用蒸気回収装置 スチームコレクター」
- ④ 「床置き式グリストラップ グリスシールド」

■店舗運営のランニングコスト軽減に適した製品

電気代や調理油代、人件費を抑えることで店舗運営のランニングコストを削減します。さらに、電気式の「クールフライヤー」は「クッキングオイルコレクター」に対応しているため、組み合わせることで、厨房内の空調ロスによる電気代と調理油代を同時に削減します。

- ① 「クッキングオイルコレクター」
- ⑤ 「クールフライヤー」
- ⑥ 「バイオクリーンズ」

■その他

- ⑦ 「ユニット厨房」…省スペースで出店可能な厨房です。展示会では「クッキングオイルコレクター」を組み込み省スペースの店舗を想定した展示をご覧ください。
- ⑧ 「IH 循環式調理ワゴン アリアシェフプロ」…お客様のそばに移動して調理演出ができるため、魅せる調理を提供できます。

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16回ホテル・レストラン・ショー in 関西 2024」

会 期:2024年9月18日(水)~9月20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(ブース:K1-F04 インテックス大阪1号館)

※イベントの詳細については、<https://www.jma.or.jp/hoteres-osaka/>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)

大規模な厨房のメイン加熱調理器は間口も広く、直上には大きな排気フードが設置されますが、サブ用途の小さな加熱調理器を導入する場合であっても、排気フードの設置には大がかりな工事が必要です。しかし、循環タイプのクッキングオイルコレクターなら、調理時に発生する油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ダクト配管工事が不要です。そのため、ダクト配管工事にかかるコスト・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。

※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。調理器の詳細はお問い合わせください。

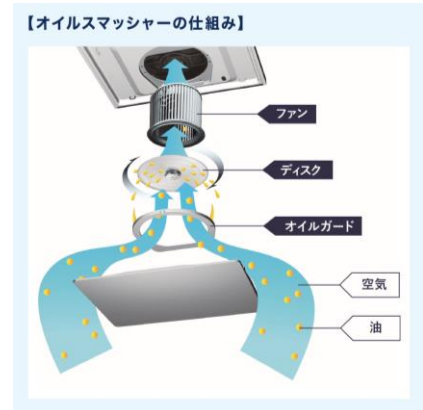
製品詳細: <https://www.fujioh.com/cookingoilcollector/index.html>

【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。



② 電気式スチコン用蒸気回収装置

スチームコレクター

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。

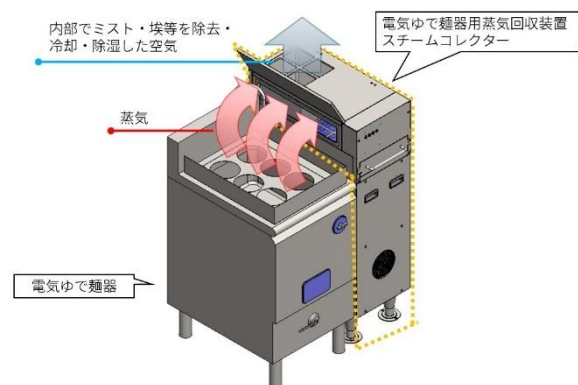


製品詳細: <https://www.fujioh.com/steamcollector/index.html>

③ 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ダクト配管工事不要で、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コスト・工期を大幅に削減します。蒸気は発生源であるゆで麺器から離れるほど空間に拡散してしまい捕集が難しくなりますが、本製品は真横から吸い込むため拡散する前に捕集。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。



④ 床置き式グリストラップ

グリシールド

グリシールドは床置き式のグリストラップです。床上げ工事不要で設置できるため、出店時の工事コスト・工期を削減します。また、残渣・油脂回収を自動でおこなうため毎日残渣と油脂回収の処理のみで、清掃作業の工数を軽減します。



⑤ クールフライヤー

クールフライヤーは、食材から出た水分の多くを素早く沈殿させるため気泡が少なくなり、揚げカスや固形物の沈殿が早まります。底部は独自の水冷構造により冷涼に保たれているため、揚げカスや固形物の炭化が進行しません。これにより油の劣化が抑えられて、新鮮な状態で長持ちします。一般的なフライヤーと比較して油の消費量を大幅に削減可能です。

また、食材から出た水分の沈殿が早いことで油ハネを抑制し、火傷リスクの低減にも繋がります。



⑥ バイオクリーンズ

「バイオクリーンズ」は、微生物が有機物を分解する自然の力を利用した環境負荷のない消臭剤です。グリストラップの油脂詰まりを解消し、日々の清掃作業の工数を削減します。



⑦ ユニット厨房

最小内寸法[間口 1,700mm×奥行 1,800mm]の空間があれば出店可能なコンパクトタイプの厨房です。ダクト配管工事不要な循環タイプのクッキングオイルコレクターを中心に、冷蔵・冷凍、手洗いシンク、食材用／器具洗浄用の2槽シンク、扉付き収納など、食品衛生面にも配慮した設備機器をパッケージ化^{※6}。省スペースでも「この一式があれば出店が可能」というコンセプトで、工期短縮を実現します。

^{※6} 業種・業態により必要な設備・器具が異なります。詳細はお問い合わせください。

[※] 画像は、ユニット厨房にクッキングオイルコレクターを組み込んだものです。



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

⑧ 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。コンパクトなデザインで移動が容易で、お客様のそばに移動して調理の演出ができます。3つのフィルター(グリスフィルター、エアフィルター、脱臭フィルター)を搭載し、煙や臭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。

【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.

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>