FUJIOH

2025年12月3日
富士ホールディングス株式会社作成

電気ゆで麺器用蒸気回収装置
「スチームコレクター」の導入事例
蒸気により発生する結露や厨房レイアウト制約のお悩みを解決

寒い季節は温かい麺料理の人気が高まり、年末には年越しそば需要も加わるため、麺料理を提供する飲食店の繁忙期です。麺を茹でる際にはゆで麺器を使用しますが、調理中には大量の水蒸気が発生します。一般的に水蒸気は排気フードで回収しますが、十分に回収できない、ダクト配管工事ができず排気フードを新設できない、既設の排気フードの下に設置するためレイアウトの制限などの問題が生じることがあります。

こうした問題に対応するため、FUJIOH※1は電気ゆで麺器用蒸気回収装置「スチームコレクター」を開発しました。「スチームコレクター」はゆで麺器の真横に設置することで効率的に蒸気を回収。ダクト配管工事が不要なため、厨房レイアウトの自由度も高まります。現在、「スチームコレクター」は麺料理を提供する飲食店で導入され、水蒸気や厨房レイアウトの課題解決に貢献しています。

※1 FUJIOHは、富士工業グループの企業ブランドです。

事例. 水蒸気を効率的に回収し結露のお悩みを解決

導入先：油そば専門店
導入時期：2025年7月
スチームコレクター活用シーン：ゆで麺器で油そばの麺を茹でる際に使用

■導入前の課題
ゆで麺器の稼働時に発生する高温の水蒸気を排気フードによって回収していましたが十分に取り切れず、天井に水蒸気が広がり結露やカビの問題が生じていました。さらに、厨房内の湿度が高くなることで作業しづらい環境となっていました。

■導入の効果
「スチームコレクター」を導入する際に天井の張替えもおこなわれましたが、導入後はこれまで発生していた蒸気による天井の結露が解消され、結露に起因するカビの発生もなくなりました。

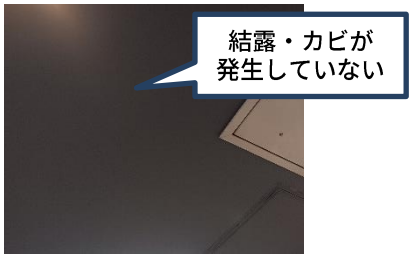
お客様の声
スチームコレクターを導入してから厨房内の湿度、湿気による不快感がほとんどなくなりました。従業員からも好評です。

※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ています。

■スチームコレクター選定理由
別店舗で導入された際に、蒸気回収効果が評価されたため今回も採用にいたりました。さらに、「スチームコレクター」はダクト工事が不要で、ゆで麺器の真横に設置できるため、開業後の導入でも店舗運営への影響を最小限に抑えることができます。

スチームコレクター設置の様子

スチームコレクター設置前の天井



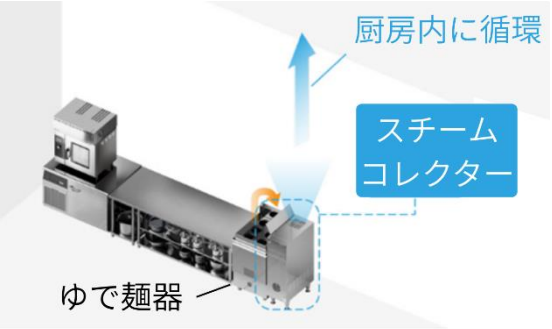
スチームコレクター設置後の天井

＜報道関係者お問い合わせ先＞
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

電気ゆで麺器用「スチームコレクター」の特長

■ダクト工事不要で工事費も工期も削減

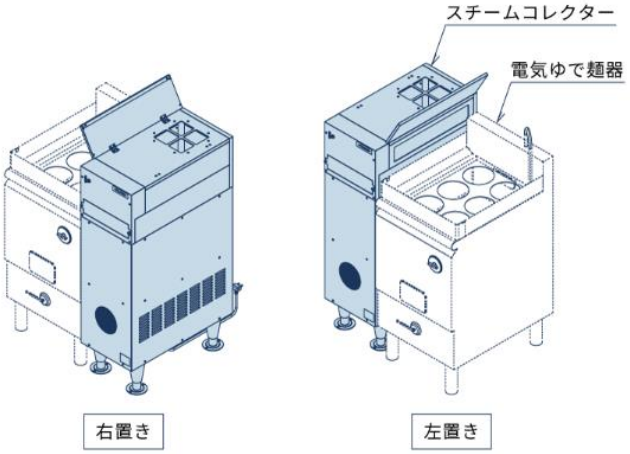
「スチームコレクター」は、大掛かりなダクト工事不要で、電気ゆで麺器の横に設置するだけで使用できます。これにより、導入時の工事費や工期を削減します。設置場所の制約が少ないため、厨房レイアウトの自由度が向上し、限られた厨房スペースでも柔軟な設計を実現します。



■右置き／左置き どちらも可能

「スチームコレクター」は、設置環境に応じて右置き・左置きのいずれにも対応可能です。ドライバーを用いて簡単に組み換えができるため※、厨房のレイアウト変更や設置条件に柔軟に対応できます。

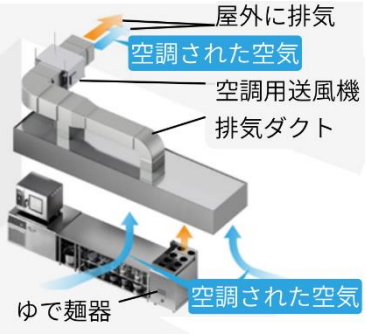
※追加部品等不要



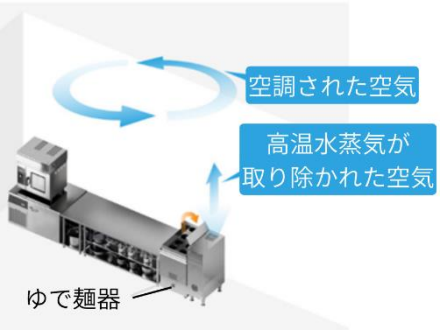
■空調エネルギーロス削減

屋外への排気をおこなわず、高温水蒸気を回収した空気を厨房内に戻します。これにより、空調された快適な空気を外に逃がさず、同時に外気の流入も抑えます。その結果、空調エネルギーの消費を削減し、環境負荷の低減と店舗運営の光熱費削減を両立します。

従来の換気設備の場合



スチームコレクターの場合



スチームコレクター公式Webページ：
https://pro.fujioh.com/chubokankyo/products/steamcollector-noodleboiler/

一般家庭用レンジフード国内シェアナンバー1※2のFUJIOH※1は、
業務用製品の開発・生産・販売にも取り組んでいます！

※2 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生産品含む）

＜報道関係者お問い合わせ先＞
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