

企業紹介

IHクッキングヒーターにぴったりの鍋

Mt. Fuji 株式会社 フジノス

代表取締役 丸山 健
〒959-0215 燕市吉田下中野 1583-1
TEL(0256)93-3211 FAX(0256)92-2103
URL <http://www.d3.dion.ne.jp/~fujinos/>

業 種：洋食器等製造
資 本 金：2,000万円
事業内容：洋食器、家庭金物、厨房機器の製造販売・
仕入販売・輸出入販売

燕市の(株)フジノスでは、IHクッキングヒーターなど電磁調理器向けの鍋やフライパン等キッチン用品を製造する。その取り組みは、業界に先駆けて10年以上前から行われてきた。同社製品の特徴は素材と造りにあり、カーボンスチールやアルミをステンレスで挟んだ特殊素材を使った鍋やフライパンは、優れた耐久性、熱効率、保温性を備えており、スピーディーにおいしく調理ができると評価が高い。

電磁調理器向け商品の先駆け

同社は、平成7年に三栄産業から「フジノス」に商号を変更。事業も金属洋食器の輸出から電磁調理器向けの鍋やフライパンなどキッチン用品の製造に移行。当時、鍋の底部を集中的に加熱させる電磁調理器に合ったキッチン用品はほとんどなく、同社は東京電力と共同で研究開発にあたった。試行錯誤の末、カーボンスチールをステンレスで挟んだ三層構造の「クラデックス」と呼ばれる特殊素材を使い、耐久性、熱伝導性、保温性など機能性に優れた鍋やフライパンを開発。現在は、業務用から家庭用まで幅広い商品を製造している。その性能は高く評価されており、同社の商品は電磁調理器向け推奨商品として、各家電メーカーの電磁調理器カタログに掲載されている。

熱伝導に優れた特殊素材を使用

同社の商品は、素材と造りに特徴がある。鍋の底部が高温になる電磁調理器に合わせて、定番商品である「エレックマスターライト」シリーズ等には、熱伝導性、耐食性に優れた特殊ステンレスを使用。鍋の底面と側面最下部のみを厚くする特殊加工を施すことで、熱効率が良く、熱による鍋底面の変形を防いでくれる。また、「フジIHフライパン」などには、アルミを特殊ステンレスで挟んだ三層構造の「アルミクラッド」材を使用。熱伝導の高いアルミが発生した熱を素早くフライパン全体に伝えるため、ムラ無く焼ける。さらに、内側には食材がこびりつきにくいフッ素加工が施してあり、手入れも簡単。もちろん、全ての商品が電磁調理器だけでなく、ガスで使用することも可能だ。

日本の伝統で食卓を楽しく

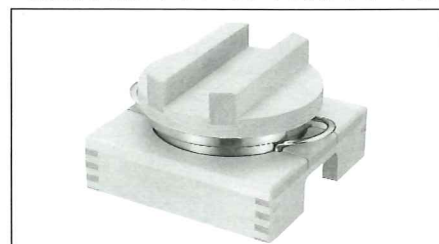
その他、同社では、檜の木枠や蓋がついた「炊飯鍋」や土鍋の風合いを重視した「ステンレス製土鍋」、高級ステンレスに漆を施した美しい「うるし鍋」など、日本の伝統を意識した商品も多数製造する。「高齢化が進み、お年寄りや夫婦だけの食卓も多い。そんななか、食卓を楽しくさせる商品を開発したかった」と、丸山社長は開発に至る理由をおだやかに語った。



▲軽くて扱いやすい底面厚1.5mm/エレックマスターライト両手深鍋



▲熱伝導率の高いフライパン/フジIHフライパンDX



▲100V、200V IH対応ステンレス製ご飯鍋に檜の暖かさと雰囲気プラス/IH専用炊飯鍋