

報道関係者 各位

～店舗オペレーション効率化や、おむすび市場の進化を牽引する新製品を初お披露目～
鈴茂器工 スズモフェア2024東京 カチをカタチに「進化」
～店舗オペレーション効率化や、おむすび市場の進化を牽引する新製品を初お披露目～

鈴茂器工株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役社長：鈴木美奈子、以下 鈴茂器工）は、2024年10月23日（水）、24日（木）の2日間でスズモフェア2024東京【開催地：池袋サンシャインシティ 文化会館3階 ホールC】を開催し、**外食・中食・ホテル・給食関係など来場者は昨年比105%**となり、多くのお客様にご来場いただきました。本展示会より正式リリースとなった「自動配席AIシステム ARESEA（アレシア）」を含む新製品の展示や、製品を活用した新メニュー提案など、お客様との対話を通じて、より実践的なソリューション提供に向けた意見交換の場となりました。今回のスズモフェア2024東京で得た貴重なご意見をもとに、今後の製品開発や、展示会運営に役立ててまいります。

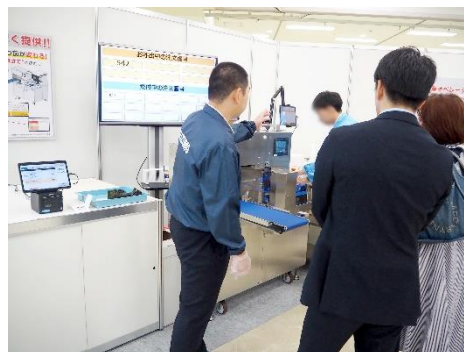


**自動配席AIシステム ARESEA・
おむすび製造半自動化システム（仮称）などを初公開**

スズモフェア2024東京では、20以上の展示ゾーン・50台以上の米飯加工機器のデモンストレーション・業界関連企業との共創協業を実施いたしました。

中でも、新製品・新技術のコンセプト展示ゾーンでは、象印マホービン株式会社が2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて、一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出店するおにぎり専門店（会期中2025年4月13日～10月13日 常設）へ導入する「**おむすび製造半自動化システム（仮称）**」の試作機が初お披露目となり、注目を集めました。当機器ならではの強みの1つでもある、ふんわりふっくらのおむすびをつぶすことなく、絶妙な掴み具合の機械アームで持ち上げ海苔付けする工程もご覧いただきました。

また、AIによる店舗オペレーションの効率化を「受付：自動来客対応」「配席：AI自動配席」「滞在：AI退店予測」の観点から実現する「**自動配席AIシステム ARESEA**」のブースでは、実際の店舗をイメージしたエリアを用意し、受付～呼出～配席までの一連のデモを実施いたしました。AIを組み込むことで、お客様の人数に合わせたテーブルへのご案内が可能となり、まるでベテランスタッフのように臨機応変な対応が可能なることから、様々な業界の方より反響をいただきました。ホテル業界の方からは、「混雑する朝食のビュッフェで取り入れたい」というお声もいただきました。



報道関係者 各位

おむすび市場の進化を牽引する新技術と 海苔巻きカットのアイデアを展示

おむすびは、味はもちろん、見た目の美しさも重視され、今や**“進化系”**と称される斬新な商品が次々と登場しています。さらに、近年では、手軽さとアレンジの自由度の高さから海外でも人気が高まっており、寿司やラーメンに続く新たな日本食として注目されています。

スズモフェア2024東京では、この多様化するおむすび市場に対応すべく、「ご飯盛り付けロボット Fuwarica (ふわりか)」など既存機器の応用的な活用方法や、シャリ玉ロボットの部品交換でミニおむすびが生産できる、おむすび成形機の開発機などを展示。既存のおむすびメニューをさらに魅力的に進化させる、おむすびの可能性を最大限に引き出す新たな提案を行いました。

また、視覚的なボリュームとおいしさを向上させる8カットから10カットへの細切り海苔巻きカットの技術も披露し、**人手では難しい正確なカットを機械で美しく仕上げる様子**は多くの事業者の皆様から高い評価をいただきました。



効率的な店舗運営と顧客満足度を向上させる新提案

寿司業界では、原材料の高騰や人材不足といった厳しい課題が日々深刻化しています。特に、約7割の事業者が人手不足を実感する中、スズモフェア2024東京では、効率的な店舗運営と食品ロス削減に役立つ新しい寿司の売り方をご提案いたしました。「Choice (チョイス) 寿司」は、食べたいネタを必要な分だけ選んで購入できる革新的な販売方法で、商品が売れにくい理由である「嫌いなネタが入っている」「量が多い」などの**消費者側の目線から考える課題解決方法をご提案。**

作業工数と時間を大幅に短縮し、美しく盛り付けることのできるオペレーションは多くの方からご好評をいただきました。

また、新規で寿司ビジネスを立ち上げたいとお考えの事業者様には、厨房スペースを有効活用できる「コンパクトシャリ玉ロボットS-Cube (エスキューブ)」の展示や、少量からプロクオリティの寿司ネタを直接仕入れられるサプライチェーンの情報も提供。これにより、ワンストップでビジネス運営に必要なノウハウをご案内いたしました。



今後の主な展示会の予定

鈴茂器工ではプライベート展示会「スズモフェア」の他、様々な展示会にも出展しております。製品やサービスだけでなく、スズモグループとしての新しい取り組みもご紹介しています。

各展示会のお申込は鈴茂器工HP展示会情報をご確認のうえ、ぜひご来場ください。

<https://www.suzumo.co.jp/products/show/>

主な出展製品 ※会場によって出展製品は異なります

ご飯盛り付けロボット「Fuwarica」／寿司ロボット／海苔巻きロボット／食品工場向け大型機／日本システムプロジェクト-セルフレジ・セルフオーダーシステム／セハー・ジャパン製品／各種資材

ショールームのご案内

鈴茂器工では、小型機を中心とした、実際に製品を見て・触れていただけるショールームを設けています。ご興味を持たれた製品のデモンストレーションや、導入前・導入検討時の実機の確認場所として様々な目的でご活用いただいております。

各営業所のショールームでも、製品のデモンストレーションをご覧いただけますので、お近くの営業所までお気軽にお問合わせください。<https://www.suzumo.co.jp/products/showroom/>

会社概要 Company overview

| | | | |
|------|------------------------------------|------|--|
| 会社名 | 鈴茂器工株式会社 | 設立日 | 1961年1月 |
| 英文商号 | Suzumo Machinery Co., Ltd. | 資本金 | 11億54,418千円 |
| 所在地 | 東京都中野区中野4-10-1 中野セントラルパークイースト6階 | 事業内容 | 米飯加工機械、充填機械、包装資材及び 寿司ロボット及び食品資材等の製造販売など |
| 代表者 | 代表取締役社長 鈴木 美奈子 | | |

食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

1981年に世界初の寿司ロボットを開発し、寿司の大衆化を実現したリーディングカンパニーです。米飯加工ロボットにおいて国内外で高いシェアを占め、お寿司、おにぎり、丼ものなど、世界80か国以上の国々の様々な食のシーンで幅広く利用されています。近年では、寿司ロボットシェアNo.1(出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」すしロボット販売数量・金額2022年実績)、ご飯盛り付けロボットシェアNo.1(出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」米飯盛り付けロボット販売数量・金額2022年実績)の獲得や、飲食店において店舗業務の効率化と人手不足対策に大きな貢献を果たしたという点が評価され、第20回外食アワード2023(主催：外食産業記者会)を受賞するなど、業界でも注目を集めております。『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』を掲げ、細分化する食に関するニーズをいち早く捉えて市場にご提案し、常に新しいフードビジネスを開拓する企業として躍進しています。

[URL]

鈴茂器工企業HP <https://www.suzumo.co.jp/>
鈴茂器工企業HP (英語) <https://www.suzumokikou.com/>

[企業公式SNS]

Instagram https://www.instagram.com/suzumo_official/
Facebook https://www.facebook.com/suzumo_official/
YouTube公式チャンネル <https://youtube.com/@suzumojapanofficial5218>
YouTube公式チャンネル (英語) <https://youtube.com/@suzumoglobal3698>



URL: https://youtu.be/EPswY42I9bc?si=S3ON0e5WB_Xy1yJf

