

報道関係者 各位

【鈴茂器工】 ご飯盛り付けロボットFuwaricaを連携させた 「おむすび製造半自動化システム（仮称）」を開発

大阪・関西万博にて象印マホービン株式会社が展開する おにぎり専門店に導入決定!!

～2024年10月23日・24日開催のスズモフェア2024東京にて試作機を初お披露目～
～象印WEBコンテンツ「ONIGIRI WOW! (オニギリ・ワウ!)」でも開発者インタビュー本日公開～

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、この度開発した新製品「**おむすび製造半自動化システム（仮称）**」を象印マホービン株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役 社長執行役員：市川典男、以下 象印）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）に導入いただくことが決定したことをお知らせします。

※新製品の名称は変更になる可能性があります。

■取り組みの背景

象印は炊飯ジャーメーカーとして、世界中にごはん好きを増やすことを長期的な目標に掲げており、その一環で、おにぎりを通じてごはんのおいしさを国内外に発信していきたいと考えています。鈴茂器工も『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』をビジョンに掲げており、米飯加工機器を中心に世界80か国以上に寿司・おにぎりなど日本食の美味しさを届けております。そのような中で、象印と鈴茂器工の「**おいしいおにぎりを世界中の人々へ届けたい!**」という両社の思想が共鳴し、今回の取り組みが実現しました。



■象印が大阪・関西万博で展開するおにぎり専門店

象印が大阪・関西万博で展開するおにぎり専門店は、象印の最上位モデルの炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんを使用したおにぎりを販売する店舗です。大阪・関西万博では、会場を訪れる世界中の方々に向けて、「定番のおにぎり」4種類に加えて、「日本のおにぎり」と「世界のおにぎり」という2つのテーマで4種類ずつ、それぞれ月替わりで半年間販売していく計画で、様々な自治体や企業・団体などと共創し、美味しさだけでなく、楽しさや驚きをお届けできるようなおにぎりのメニュー開発を検討されております。鈴茂器工では、お客様からのオーダーを受け、おにぎりを作るまでの役割を担う、「おむすび製造半自動化システム（仮称）」を象印と協業し、開発を進めております。

■2024年10月23日（水）・24日（木）「スズモフェア2024東京」で初お披露目

今回開発された「おむすび製造半自動化システム（仮称）」は、2024年10月23日・24日に東京池袋サンシャインシティ文化会館で開催される自社主催の展示会「スズモフェア2024東京」で試作機が初お披露目されます。実際に機器が稼働し、おにぎりを作る工程が見られるのはこの展示会が初となります。

報道関係者 各位

「おむすび製造半自動化システム（仮称）」のポイント

・操作は手元の非接触センサーに手をかざすだけ



・計量→盛付→手均し・具材→成形→チャック搬送→海苔付け→コンベア搬送の工程をサポート



鈴茂器工が寿司ロボットやご飯盛り付けロボットで培ってきたご飯一粒一粒を傷めることなく攪拌し、空気を抱くようパラパラと成形・計量する技術を継承しております。

ご飯盛り付けロボットFuwaricaで盛り付けたご飯を半自動でおにぎりに仕上げていきます。ご飯を人の手でふんわりふっくら均一に盛り付けることは、技術を要し難しいと言われておりますが、今回の製品では安定して、一定のペース（360個/h）でおにぎりを作ることができます。更に、ふんわりふっくらのおにぎりをつぶすことなく、絶妙の掴み具合で機械アームにより持ち上げ海苔付けする工程は当機器ならではの強みの1つです。

※具材充填とおにぎりの包装及び提供は人の手による作業になります。

・オーダー端末との連携



お客様がスマートフォンで商品の選択を行うことができ、店頭でチェックインを行うことで、おにぎり機が連動し生産を行うシステムも搭載しております。効率的にオーダーを受けることができ、さらに生産個数の管理などにも優れております。

注文を受けてから作り始めるので、出来立ておにぎりをお客様に提供できることが特長です。

※大阪・関西万博では、象印のおにぎり専門店の専用画面・メニューでの展開になりますが、スズモフェアではデモ画面での展示となります。また、必要な分のみ生産するため、フードロスの削減にもつながります。

スズモフェア2024東京について

2024年10月23日（水）・24日（木）に、外食・中食・ホテル・給食関係など製品導入検討事業者さま向けの商談展示会を開催いたします。取材受付およびお客様の来場事前予約は以下の展示会リリースよりご確認ください。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000058.000067066.html>

■象印マホービン株式会社WEBコンテンツ「ONIGIRI WOW! (オニギリ・ワウ!)」



象印が、大阪・関西万博でのおにぎり専門店出店に向け、おにぎりの魅力を広く発信し機運を醸成することを目的に開設したWEBコンテンツです。「日本のおにぎり」「世界のおにぎり」の共創パートナーとの取組なども紹介されており、今回、鈴茂器工の「おむすび製造半自動化システム（仮称）」の開発担当者インタビューも掲載いただいております。

TOPページURL <https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/>

■圧力IH炊飯ジャー『炎舞炊き』（NW-FC10・18）



通常1つしかない底IHヒーターを6つに増強し、それぞれ独立制御する「3DローテーションIH構造」を採用。釜内に激しい対流を生み出し、高温の熱をお米一粒一粒に伝えることで、お米の芯からふっくらとしたごはんを炊き上げます。

■象印マホービン株式会社

ホームページ：<https://www.zojirushi.co.jp/>

会社名：象印マホービン株式会社
所在地：大阪市北区天満一丁目20番5号
代表者：代表取締役 社長執行役員 市川 典男
創業：1918年（大正7年）5月10日
資本金：40億2,295万円
事業内容：調理家電製品、生活家電製品、リビング製品などの製造・販売およびこれに附帯する事業

1918年の創業以来、「暮らしをつくる」を企業理念に、お客様の暮らしに寄り添いながら、快適で便利な暮らしの品々をお届けしています。現在では、炊飯ジャー・ホットプレートなどの多種多様な「調理家電」製品、ステンレスマホービンを中心とした「リビング」製品、加湿器などの「生活家電」製品に取り組むことにより、皆さまの暮らしをバックアップしています。

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います。『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]

鈴茂器工業HP <https://www.suzumo.co.jp/>
鈴茂器工業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

