

若い人に大人気



“生”タピオカが簡単に作れます

新商品提案

- ・店内から始められる出来立てのタピオカドリンク
- ・自家製によるコストメリットと味クオリティの実現
- ・タピオカのサイズ、味も自由自在

商品イメージ



誰でも作れる 4 Step



1 タピオカ粉を投入しミキシング



2 お湯で黒糖を溶かし沸騰したまま投入再度ミキシング



3 押し出し・カット



4 オリジナル生タピオカの完成!

コストメリット

自家製だからこそ実現する高品質パフォーマンス

14 円



カップ
ストロー

1 円



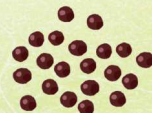
氷

30 円



ミルクティ

6 円



タピオカ

=

販売価格 500 円/杯 (仮)

利益
449 円

材料コスト 51 円

参考リース料金：30,000 円/月
 ※6 年リース契約 (本体+麺カッター仕様)
 ※当社調べ (あくまで参考料金です)

小型パスタ機Ⅱ MPC でタピオカが簡単に作れます！

オプション

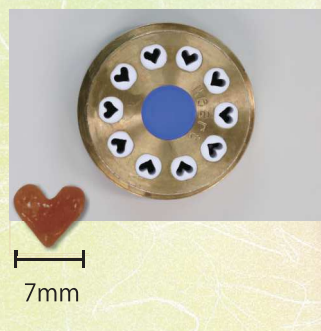
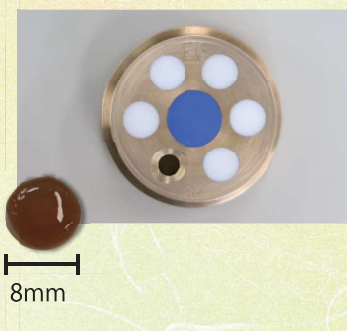
- ・外装カラーリング(赤)
- ・ショートカッター



機械ならではの強み

- ・粉の投入後、数分で生産可能
- ・真空ミキサーが生み出す独特のコシが自慢
- ・つるつる麺、ざらざら麺どちらも思いのまま

大きさも自由に



※機械デザイン・仕様につきましては、予告無しに変更する場合があります。

■生産能力: MAX7.5kg/時(製麺)	MAX8kg/時(タピオカ)
■重量: 100kg	■ミキサー容量: 約2kg
■消費電力: 800W(真空無)、900W(真空有)	■電源: 100V
■機械寸法: 450(幅)×650(奥行)×530(高さ)mm	■部品洗浄: 10点

小型パスタ機Ⅱの様々な使用方法

ダイスを変更するだけで様々な形状を生産することができます。



フェトチーネ



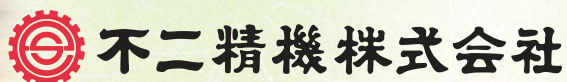
フジッリ



ペンネ



オリジナル



デモ・試作、承ります！ 詳細はお近くの営業所・ホームページまで！

本社 〒812-9588 福岡市博多区西月隈3-2-35 TEL092-411-2977 FAX092-441-0954

- 沖 縄営業所(098)860-5530 ■広 島営業所(082)261-6869 ■岡 山営業所(086)244-8533
- 大 阪営業所(06)6368-3900 ■名古屋営業所(052)902-6091 ■東 京営業所(03)3364-2885
- 千 葉営業所(043)311-1202 ■横 浜営業所(045)472-2725 ■静 岡出張所(054)654-6670
- 宇都宮営業所(028)614-3811 ■仙 台営業所(022)772-5107 ■盛 岡出張所(019)632-8234
- 札 幌営業所(011)832-7884 ■本社海外営業部(092)474-1808

ホームページアドレス
<http://www.fuji-seiki.co.jp>

ホームページへの
 アクセスはこちら➔

