国内唯一のラーメン業界専門の商談展示会

ラーメン産業展 in Kansai

同時開催！

関西のフードビジネスを支える商談展示会

FOOD STYLE Kansai 2023

日程:2023年1月25日(水)～1月26日(木)
時間:10:00～17:00(最終日16:00)
会場:インテックス大阪1・2号館(小間番号2D-9)
入場には公式HPからの来場事前登録が必要となります。

省力 省人化

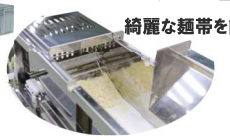
実演機種ラインナップ

ラーメン製麺実演します！
小型ロール製麺機10kgミキサー(RMT)

試食できます

ナビゲーションシステム搭載
最大4種類のアイテム登録が可能
品質にバラツキなく製麺できます

ローラー自動投入機搭載
ローラーへの生地送り作業を自動化
綺麗な麺帯を簡単に作り上げます



- 業界トップの安全性
- 製麺ナビゲーションシステム搭載で操作が簡単
- 安全と品質安定を両立する自動生地投入機搭載
- 低加水から多加水の製麺に対応
- ラーメン・そば・うどん・パスタ・餃子の皮が作れます

1台あれば様々な用途に対応できます

生パスタ製麺実演します！
小型パスタ機Ⅱ(MPC)

試食できます

①粉を投入

②水を加える

簡単操作で生パスタ

③ミキシング

④押し出し

- 粉から数分で生パスタ
- もっちりとした食感の本格生パスタを簡単に製麺
- 米粉パスタや冷麺の製造も思いのまま
- つるつる麺ざらざら麺舌触りの異なる麺も製麺可能

ダイスの交換で製造できる麺は多種多様

ご飯の自動盛付け実演します！

飯盛り達人３ ＡＩ（ＭＭ）

第３３回　中小企業優秀新技術・新製品賞
優秀賞 受賞
主催：りそな中小企業振興財団日刊工業新聞社

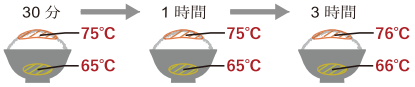
AI学習盛付け機能付き

AI学習機能 / 飯残量ランプ / 飯確認センサー / さわりまセンサー / 独自ホグシ / 3秒盛付け / 遠赤ヒーター / 計量表示 / 抗菌案内板

業界初！ 手をかざすだけで登録した量を自動盛付
遠赤ヒーター搭載＆保温保湿でホカホカご飯
テイクアウト・セルフサービス向けにも対応可能
ビジネスに合わせてカスタムが可能

業務用保温ジャーに負けない
ホカホカ つやつや

（全面遠赤ヒーター）ごはん投入後の待機時間と１杯目の盛付け温度



『非接触』で安心安全！

さわりまセンサー仕様
盛付けたいグラム数に手を近づけるだけで登録した量を自動で盛付け

盛付けナビ仕様
事前に容器ごとに盛付けのグラム数を登録し容器を置くだけで登録した量を自動で盛付け

おにぎり生産実演します！

にぎってＰＯＮ３（ＰＧ）

コンパクト＆パワフルを兼ね揃えた小規模店舗にも嬉しい一台
１時間でMAX1,500個生産！※100g設定時
複数形状の型から選択可能

型一式の交換とごはんのグラム調整でサンドおにぎりの製造も可能

プレスアームの取付も誰でも簡単！

おにぎりの成形実演します！

にぎるくん（ＣＨＳ）

均一な力加減で常に品質安定
誰でも簡単におにぎりの成形が可能
ご飯の投入から成形まで約１２秒

①型をセット

②レバーを下げてプレス

③スライド取出し

包装過程お見せします！

袋開口機フータ（ＦＵＴ）

フィルムに手を触れず投入可能
フィルム交換でパンや惣菜にも対応
抗菌フィルタ搭載で衛生的

不二精機株式会社

本社　〒812-9588　福岡県福岡市博多区西月隈3-2-35
TEL (092)411-2977　FAX (092)441-0954
大阪　〒564-0052　大阪府吹田市広芝町16-17
TEL (06)6368-3900　FAX (06)6368-3355

デモ・試作承ります

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

HPアクセスはこちら