

2024. 5 / 15 (水) ▶ 5 / 17 (金) 10:00-17:00 (最終日は 16:00 まで)

会場 マリンメッセ福岡 A 館・B 館 小間番号 AE-1

VIP ルームのご用意が
ございます

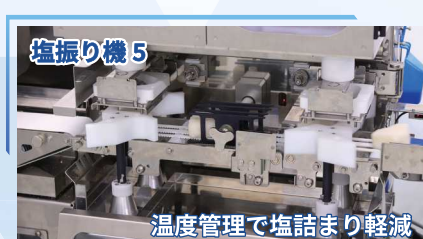
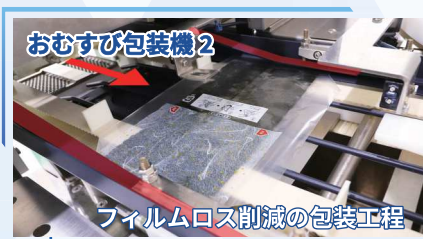
最新機種のパフォーマンスを
実演にてご確認頂けます

キンパ・絹衣いなりなどの
試食も可能です

工場向け出展機種

手巻きおにぎりライン

最新の手巻きおにぎりラインにより、全工程の機械化が可能。
「成形」→「具入れ」→「塩振り」→「包装」→「検品」→「整列」工程をすべておまかせ！



《保全メンテナンス》準備中！

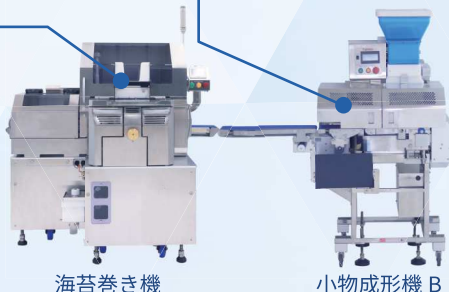
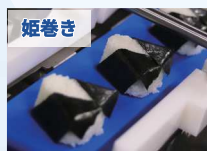


モニタリングによるトラブル特定と
定期訪問による目視点検サービス。
詳しくは会場にお越しください！

自動海苔巻きおにぎりライン

3,300 個／時の生産能力で、海苔巻き工程を高速自動化。
独自の海苔巻き技術で、均一した巻き上がりを実現。

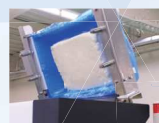
帯巻き・姫巻きの両方に
1 台で対応



省スペース向け新・小型弁当盛付機

少量多品種・省スペース向けの小型ご飯弁当分割機。
らくらくリフトドッキングでご飯投入もスムーズ。

独自技術で叶えた
ふっくらご飯盛付



《らくらくリフト》で
ご飯投入の省力化 (オプション)



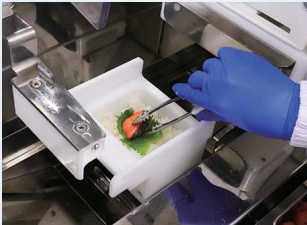
外食向け出展機種

おにぎり

《おにぎり》

店舗型対面おにぎり製造

出来立て・オリジナル・ライブ感を提供！
ご飯の量や握り加減は、全 16 パターンから選択可能。

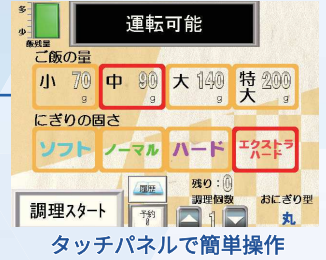


製造工程が見える演出型設計



おにぎり達人

ホテルパン 15 個を配置可能



スピード生産ならこの一台

コンパクト&パワフルを兼ね備え
小規模店舗でも使いやすいサイズ。



にぎって PONIII

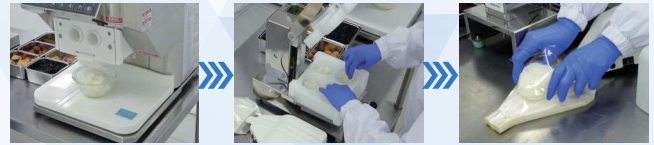


おにぎりボタン

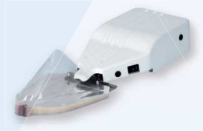
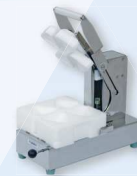
ボタンを押すと
おにぎりが出てくるため
ホテルの朝食会場などで
活用できる。
(※オプション)

店内製造の出来立ておにぎり

計量 + 成形 + 包装作業を機械化することで
おにぎり製造の生産効率が 60% アップ (当社比)。



飯盛り達人 3 AI + にぎるくん + 袋開口機フータ



寿司

裏巻きも丸巻きもおまかせ



- 太・中・細・極太巻きなど多彩な巻き寿司を製造可能
- 丸巻き + 裏巻き計 18 種類の商品登録ができる



iMaki

多機能巻き寿司機



- 具材の多い極太巻きや、の字巻きにも対応
- 練れや潰れの少ないふっくらとしたシャリシート



小型卓上巻き寿司機 II

職人並みの握り加減を実現



- 空気を含み、ふっくらとしたシャリを提供
- ハイスペックながら場所を取らない小型サイズが嬉しい



卓上シャリ玉成形機 IV

《絹衣いなり》

《巻き寿司》