



FOOD STYLE

11.13 水 - 11.14 木

九州の食を全国へもっと！ 全国の食を九州にもっと！

10:00-17:00 (14日は16:00まで)

Kyushu 2024

会場 マリンメッセ福岡 A館・B館

店頭で出来立ておにぎりを提供したい！

ご飯の計量・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)
どなたでもふんわり美味しいおにぎりをお作りできます。

飯盛り達人 3AI

《自動計量》



+

にぎるくん II W

《成形》



+

袋開口機フータ

《包装》



器をのせると、自動でご飯を計量



1

飯盛り達人 3AI

ご飯+具材+ご飯を入れる



2

にぎるくん II W

プレスでおにぎりが完成



3

おにぎりを包装



4

袋開口機フータ

スピード重視でおにぎりを製造したい！

MAX1,500個/時の圧倒的供給力。

また、ごはんの粘りや柔らかさなど、状態に合わせて3タイプの設定ができ
どなたでもワンタッチで均等なおにぎりを製造できます。



にぎって PON3

運転開始するとおにぎりが



1

ポンッ!

おにぎりを取るとまたポンッ!



2

おにぎりボタン

(オプション)



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ご活用いただけます。

高品質なシャリを作れる小型の機械が欲しい！

独自技術による高品質なシャリを、**最大 4,600 個 / 時**（18g 設定時）製造可能です。
コンパクトサイズで小規模店舗でも設置いただけます。

不二精機の寿司が
美味しいワケ

- 独自のスパイラルホグシで、シャリを傷めず空気を含ませる
- 遠赤ヒーターでシャリを人肌に保温
- シャリに優しい独自のキャッチシャッターで、粒立ちの良さを実現



卓上シャリ玉成形機VI

にぎり寿司



円盤に出てくるシャリを取り
ネタを載せるだけ！

手まり寿司



手まり寿司型との併用で一度に
18 個の手まり寿司を製造！

いなり寿司



シャリを 2 個取り、いなり皮に
入れればいなり寿司も！

多様な巻き寿司を簡単に作りたい！

5 枚カセットで前方・後方の両側から力を加えるため
具材の多い極太巻きでもしっかりと巻くことができ**商品の魅力をアップさせる**ことができます。

不二精機の巻き寿司が
美味しいワケ

- 独自の技術で練りや潰れのないふっくらとしたシャリシートを供給
- 細・中・太・極太・のの字巻きに対応
- 遠赤ヒーター（オプション）で保温するためシャリの品質が安定



小型卓上巻き寿司機II

3ステップでらくらく製造



多様な種類の巻き寿司製造



ふっくらシャリシート

潰れ & 練れなし！



ボタン一つで
練れや潰れの少ない
シャリシートを供給でき
作業を選ばない。