

関西最大級のラーメン業界専門商談展示会



# 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 2025



# FUJISEIKI

日程:2025年1月22日(水)~1月23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:2A-7)

入場には公式HPから来場事前登録が必要となります。

## 小型ローラー製麺機10kgミキサー (RMT)

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が可能



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

ラーメン製麺  
実演します

1台あれば様々な用途に対応できます



## 小型パスタ機II (MPC)

生パスタ製麺  
実演します

も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  
ゆで時間は約2~3分なので、提供時間の短縮可能



ダイスの交換で製造できる麺は多種多様



①粉を投入



②水を加える



③ミキシング



④押し出し



粉から数分で、生パスタが完成!



# 飯盛り達人 III AI(MM)



ご飯の自動盛付け  
実演します



## 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



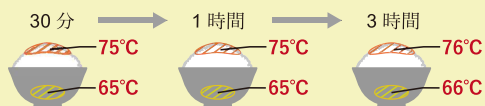
第33回 中小企業優秀新技術・新製品賞  
**優秀賞 受賞**  
主催：りそな中小企業振興財団日刊工業新聞社



## 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

(全面遠赤ヒーター) 飯投入後の待機時間と1杯目の盛付け温度



- ◎ 省人化 セルフ化により、盛付け人員1名削減
- ◎ 非接触 触れずに盛付け
- ◎ 品質 ホカホカご飯をふっくら正確に盛付け

# おにぎり達人 (OCP)



## 衛生的 職人にぎりの全工程を機械化

ご飯に触れずおにぎり成形が可能  
残存菌対策に有効なオールステンレスボディ

## ライブ感 トッピングスペース

おにぎりを作る工程がよく見える演出設計

おにぎり生産  
実演します



## ライブ感 仕上げ台

炙りや海苔付けなどの仕上げに

## お好みの具材を選択

ホテルパンを最大15個配置可能  
オリジナルのおにぎりを素早く製造

## 操作パネル



飯量・にぎり加減全16パターン  
をワンタッチで調整



# にぎってPON3 (PG)



おにぎりを取るとまですぐポンツ!



1時間にMAX1,500個生産(100g時)  
コンパクト設計だから、小規模店舗に設置可能

# にぎるん (CHS)



ご飯の投入から成形まで約12秒



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

# 袋開口機フータ (FUT)



抗菌フィルタ搭載で衛生的



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

# 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)411-0954  
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

