

手まり寿司専用型

# 寿司春

FUJISEIKI



どなたでも簡単に本格“手まり寿司”



## ネタとシャリの馴染み

細かく計算されたカーブで  
ネタがシャリに馴染んだ  
可愛らしい手まり寿司



## 均一な圧力加減

口の中でほろりと解ける  
絶妙な握り加減の  
本格手まり寿司



## 一発取り出し

抜き型により  
手まり寿司18貫を  
一度に取り出し

華やかなパーティーに



子供も喜ぶイベントに



本格職人手まり寿司に



# FUJISEIKI

福岡本社

〒812-9588 福岡市博多区西月隈 3-2-35 TEL 092-411-2977



- 沖縄営業所 ■ 名古屋営業所 ■ 横浜営業所 ■ 仙台営業所
- 広島営業所 ■ 東京営業所 ■ 静岡出張所 ■ 盛岡出張所
- 岡山営業所 ■ 昭島出張所 ■ 宇都宮営業所 ■ 札幌営業所
- 大阪営業所 ■ 千葉営業所 ■ 新潟出張所 ■ 本社海外営業部
- Fujiseiki Food Machinery USA Inc. (アメリカ/ダラス)
- Fujiseiki Food Machinery ASIA Co.,Ltd. (タイ/バンコク)
- Fujiseiki Food Machinery Europe GmbH (ドイツ/デュッセルドルフ)

# 手まり寿司の作り方

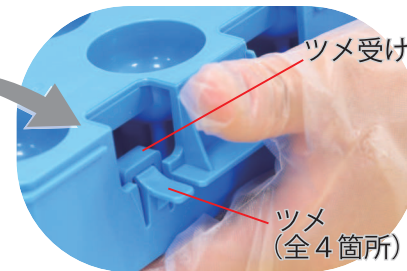
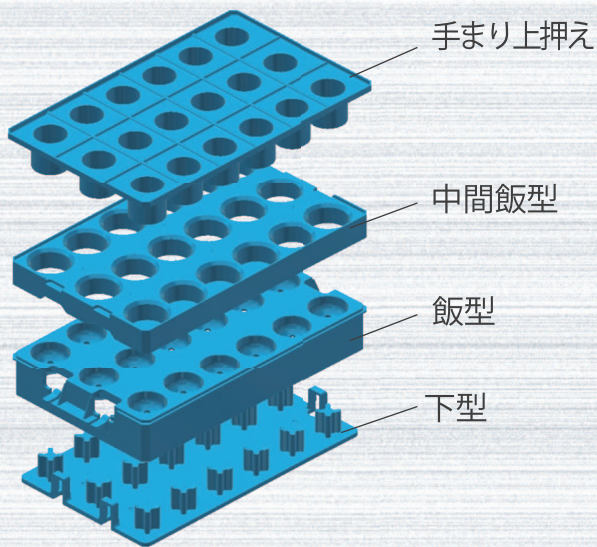
用意するもの

- 寿司春
- 酢水（酢7：水3）または食用油
- 寿司ネタ
- シャリ（18貫約330グラム）



# 分解・お手入れ

4つのパーツに分解します。洗浄後は良く乾かし、高温・直射日光を避けて保管してください。



- 生産能力：18個／回
- 重量：720g
- 製品寸法：299(幅)×176(奥行)×80(高さ)mm  
(※4部品組み合わせ時)

- 出来上がり商品サイズ：Φ35mm
- 推奨寿司ネタサイズ：35(長さ)×30(幅)mm
- 推奨シャリ重量：1個当たり16g
- 部品点数：4点

※成形の精度を上げる為、クリアランスを無くしています。取り付けの際はご注意ください。  
※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。