

新しいおにぎり店舗
サービス提案

出来立て・オリジナル・ライブ感を提供
これまでにない小型おにぎり機



おにぎり達人

OCP

職人技の握り加減を再現

衛生的 職人握りの全工程を機械化

おにぎり成形まで手を触れずに作ることができます。
また、残留菌対策に有効なオールステンレスボディ採用。

ライブ感 トッピングスペース



おにぎりを作る工程が
よく見える演出型設計。
[ご飯供給範囲]
85 ~ 160 g
のおにぎりに対応。

ライブ感 仕上げ台



炙りや海苔付けなどの
仕上げに最適な台
です。
※オプション対応、
幅寸法 +313mm

オリジナル お客様のオーダーに 合わせた具材を選べる



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。
※オプション対応、
奥行寸法 +89.5mm

オプション 大容量飯ホッパー

約 20 kg (おにぎり約 200 個分*)
のご飯をストック。補充の手
間を削減します。※100g/ 個の場合

ホカホカ 遠赤ヒーター

保温・保湿に優れており、
ホカホカご飯(70度)を供給します。

オリジナル 操作パネル

飯量・握り加減全 16 パターン
をワンタッチで調整可能。



- 生産能力：300 個/時
(具材・飯量・硬さにより変動有り)
- 電 源：単相 100V ■消費電力：800W
- 重 量：135kg
- 機械寸法：約 1100(幅)×710(奥行)×674(高さ)
- ホッパー容量：3.5 升 (約 10kg)

※機械デザイン・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。



- 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)

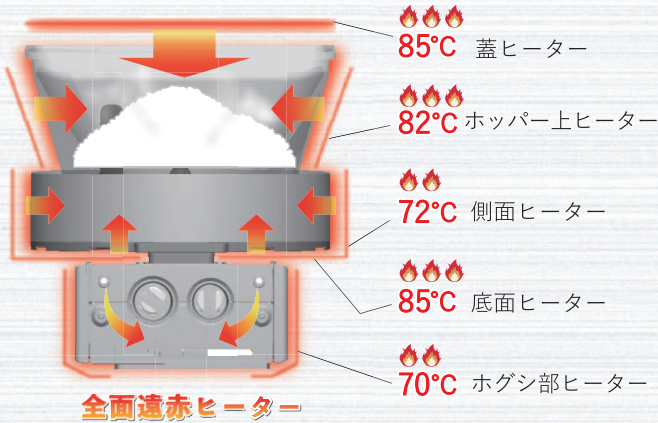
ホカホカ 出来立ておにぎりをスピード提供

注文から提供まで約12秒！（具材・飯量・硬さにより変動有り）
常にホカホカおにぎりの提供が可能。



全面保温設計により、直前まで高品質な保温が可能です。
また、密閉性も高いのでご飯が持つ水分を最大限逃しません。

《5つの遠赤ヒーターによる各箇所の温度》



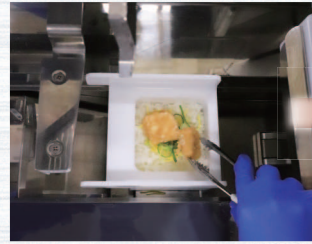
オリジナル あなただけの美味しさをカスタマイズ



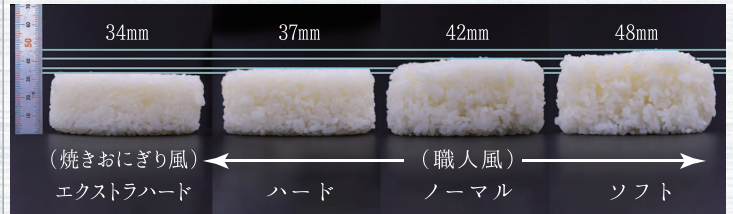
タッチパネルで簡単に飯量・握り加減のモード変更が可能です。

お客様の注文に応じて全てカスタマイズしたおにぎりが作れます。

これまでにない大きい具材もしっかりと包むことが可能に。

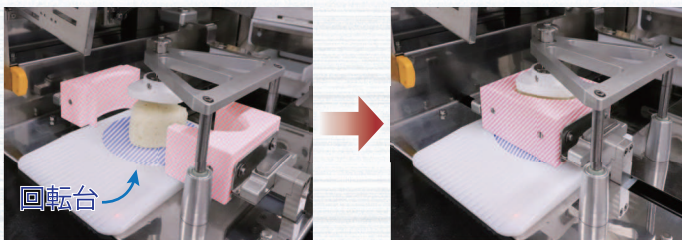


ふっくらおにぎりから、しっかり握ったおにぎりまで

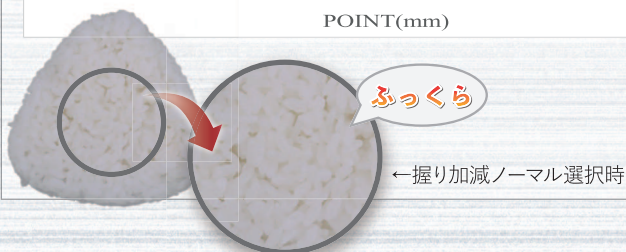
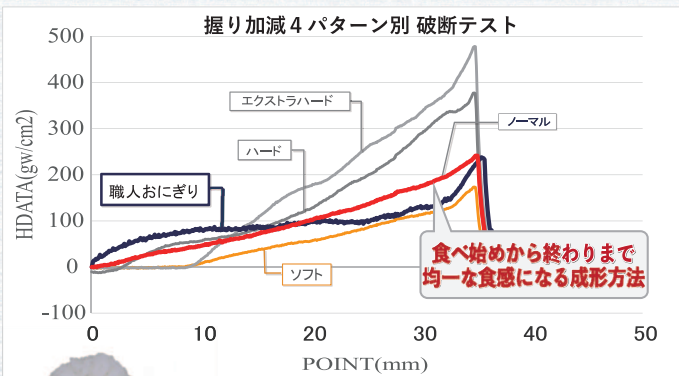


美味しい お米の粒を感じる握り技

おにぎりの職人技を再現した、『手包み3点結び』。
3点をふんわり均一に結ぶように力加減を自由に調整できます。

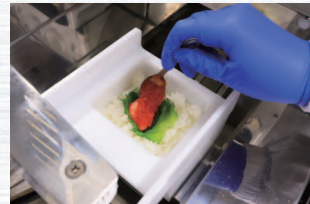


※区別が付きやすいよう写真上で色味加工を行っています。



ライブ感 目の前で“出来立て”をお伝え

対面カウンターにおすすめ 注文から提供すべてが魅力ある演出となります。



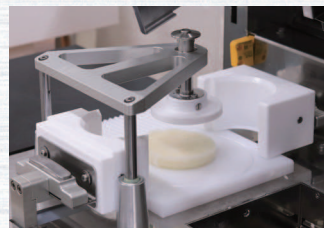
連続モード 予約入力されたものは登録順に自動で連続供給します。（飯重量・握り加減個別設定可）

予約履歴

調理中	飯重量	固さ	数量
	140	ノーマル	2
予約1	130	ノーマル	3
予約2	130	ソフト	1
予約3	130	ハード	2
予約4	175	ノーマル	1
予約5	0	-	0



バリエーション 焼きおにぎりやライスパテ等はエキストラハードモードでしっかり成形。



※丸型はオプション対応

