FOOD展
食品産業の複合展

会期: 2026年11月11日(水) ～13日（金）
会場: 東京ビッグサイト　東ホール
小間番号: 東3ホール　X-13

食品づくりの現場を もっと自由に

容器供給から成形・盛付け・おにぎり製造まで。
現場の省人化と売れる商品づくりを、スマートに。

FUJISEIKI
展示会出展のご案内

For a Richer Food Future
食の未来を
もっと豊かに

ドームチャーハン実演！
容器供給から盛付けまでを 1ラインで

KYK
小型容器供給機

MMU
飯盛り達人U
成形ユニット



つくるを支え
食の可能性を
ひろげる

JAPANESE FOOD TECHNOLOGY FOR A BETTER TOMORROW

01 多様な容器形状に対応する
コンパクト供給

02 飯型の交換で容器の形に対応した
ご飯の供給が可能

03 炒飯やペンネグラタンなど
用途は無限大！





しゃもじで盛るより
ふっくら盛り付け

MM
飯盛り達人3AI



8つの機能を標準装備



- AI学習盛付け機能搭載

01 AI学習で安定した盛付を実現

02 全面保温設計でご飯の品質を長時間キープ

03 最大8種類のグラム登録で誰でも正確に盛付け

いつものご飯を
もっとおいしく もっとスマートに

名店並みのふっくらおにぎりを
実演成形

MMO NEW
飯盛りおにぎり達人







- 飯盛りからおにぎり製造まで、1台で対応

01 従来比1.2倍のふんわり感を実現

02 おにぎりタイプと握り加減を10種類以上カスタマイズ

03 盛付けとおにぎり製造の両対応で提案力アップ

手にぎりのような
やさしさを機械で

FOOD CREATES A BRIGHTER TOMORROW

FUJISEIKI | 不二精機株式会社
東京営業所：新宿区上落合2-22-11
横浜営業所：横浜市港北区新横浜2-12-16
千葉営業所：千葉市美浜区朝日ヶ丘1-34-10
TEL 03-3364-2885
TEL 045-472-2725
TEL 043-311-1202
WEB www.fujiseiki.co.jp

FUJISEIKI

製品ラインナップ

現場ごとに選べる 6つのソリューション

Good Food Brighter Tomorrow

おいしいを
つくる力で
人をしあわせに



成形・飯盛り・シャリ玉・混ぜ飯・巻き寿司・カットまで。
売場づくりと省人化を支える多彩なラインナップをご紹介します。

01 SPECIAL

GKT3300
小物成形機II

小さくても
頼れる力

大型機並みの生産能力を
御確認ください

01 丸・三角・俵など
様々な製品に対応可能

02 分解・組立も簡単
お手入れラクラク



02 COMPACT

PG
にぎってPONIII

店舗での省スペース
おにぎり製造実演

01 ご飯の状態に合わせて
全３タイプの設定が可能

02 独自のホグシ技術で
ふっくら食感を実現！



やさしく 美しく
安定した
品質を



03 QUALITY

TSDH
卓上シャリ玉成形機VI

空気を含んだふっくら
シャリ玉を成形します

01 ほろりほどける食感は
まさに職人技

02 手まり寿司、いなり
寿司も製造可能



使いやすい
コンパクト
サイズ



04 SMART

KTM2
小型卓上巻き寿司機II

細巻から太巻きまで
１台で巻き上げます！

01 極太巻き
のの字巻きも製造可能

02 潰れ、練れなし！
ふっくらシャリシート



広がる
メニューの
可能性



05 VERSATILE

SUW-M
混ぜ飯機

ムラのない攪拌を
ご見学ください

01 冷飯にも対応

02 酢飯、もち米の
攪拌にも





混ぜることで
広がるおいしさ

06 EFFICIENT

For a Richer Food Future

AUTEC ASM260
オーテックカッター

コンパクトなのにスピーディーな
巻寿司カットを実演

01 カット時間を
大幅短縮！

02 美しい見た目で
売上アップ

カットで魅せる
売場づくり





FUJISEIKI | 不二精機株式会社 | 福岡本社：福岡市博多区西月隈3-2-35 | TEL 092-411-2977 | WEB www.fujiseiki.co.jp