

【展示会出展】

FOOMA JAPAN2025 にて、盛付ロボット新モデルを初披露

従来比2倍速、大幅に重量精度がアップした、盛付ロボット「Delibot S1」のほか、 食品工場の製造工程を自動化するロボットシステムを複数実演します

コネクテッドロボティクス(本社:東京都小金井市、代表取締役:沢登哲也)は、6月10日(火)~13日(金)まで、東京ビッグサイトで開催される「FOOMA JAPAN 2025」に出展いたします。

展示会では、従来製品より大幅に性能アップ、省スペース化した惣菜盛付ロボット新モデル「Delibot S1」を実演。「Delibot S1」は、1アームロボットあたり、従来比約2倍の速度(400食/h)で、多種多様な惣菜を測って盛り付け可能。重量精度も大幅に向上(±4g~±7g)しています。さらに、約55%軽量化、約10%省スペース化して、キャスター付きになったことで、食品工場内で簡単に移動・設置可能な製品です。

■ FOOMA JAPAN2025の概要

【会 期】2025年6月10日(火)~6月13日(金) 10:00~17:00

【会場】東京ビッグサイト東7ホール

(会期中は無料シャトルバスを運行。りんかい線「国際展示場駅」⇔「東京ビッグサイト東7・8ホール前」)

【出展場所】ブース番号: 7G-11

【イベントサイト】 https://www.foomajapan.jp/

■展示ロボット:汎用型 惣菜盛付ロボット「Delibot S1」

食品業界として初めて複数の工場に導入された、惣菜の盛り付け工程を自動化するロボットの新モデルです。 ポテトサラダ、マカロニサラダなどの洋惣菜や、ひじき煮、きんぴら、ほうれん草の胡麻和え、白和え、卯の花といった和惣菜などの不定形な食材を定量測って盛り付けることが可能。展示会ブースでは、容器供給機を内蔵しながらも、省スペース化を実現した惣菜盛付ロボットを展示。実際に食材を高速で盛り付ける様子や、可動できる様子も実演します。

■汎用型 惣菜盛付ロボット「Delibot S1」の特徴



1、コンパクトなキャスター機構で簡単移動、自由なレイアウト

重量は270kg以下(従来比約55%軽量化)、キャスター付きで1人でも簡単に移動できます。設置に必要なスペースは1人分とコンパクト。1つの筐体に容器供給機も内蔵されているため、既存の生産ラインに設置可能です。

2、多様な食材・容器に対応、簡単にセットアップ

長年培った食材把持技術を結集したハンドで食材を盛り付けることができます。商品変更時はハンドの交換・容器幅の調整後、タッチパネルで商品写真を選ぶだけで対応完了。現場スタッフでも工具なしで操作できます。

3、センサとアルゴリズムによる高精度・高速盛り付け

3Dカメラ・重量センサを用いて、独自のアルゴリズムで都度最適なロボット動作を行います。それにより1アームロボットあたり400食/時と従来比2倍の速度で生産が可能になりました。



News Release

■汎用型 惣菜盛付ロボット「Delibot S1」の主な仕様

型式	Delibot S1
対応食材	ポテトサラダ、マカロニサラダ、ひじき煮、きんぴらごぼう、ほうれん草胡麻和え、 ほうれん草白和え、卯の花など
容器供給機	筐体に内蔵
生産性目安	1200pcs/h (3台使用時)
重量精度	±4g ~ ±7g (盛り付けターゲット重量による)
大きさ	L790 W790 H1900
重さ	270kg (押力15kgf)

■会社概要

会 社 名 : コネクテッドロボティクス株式会社 所 在 地 : 東京都小金井市梶野町 5-4-1

代表者:代表取締役 沢登 哲也

事業内容:食産業向けロボットサービスの研究開発および販売

U R L : https://connected-robotics.com/

事業概要 :

「食産業をロボティクスで革新する」をミッションに、「高度なロボット制御の技術」と「ディープラーニングを活用したセンシングと学習技術」を組み合わせたテクノロジーで食産業における人手不足や低生産性、過酷な労働条件といった課題の解決を目指しています。 今までに「たこ焼きロボット」「ソフトクリームロボット」「そばロボット」「フライドポテトロボット」「検品ロボット」「盛付ロボット」といった食材を扱うロボットシステムを開発し、実際の店舗や工場へ複数のロボット導入実績を持っています。

■本件に関するお問い合わせ先

コネクテッドロボティクス株式会社 広報担当 田口

Email: pr@connected-robotics.com/ TEL: 080-4688-9395