

2024年10月16日

象印マホービンが大阪・関西万博で出店するおにぎり専門店で
鈴茂器工が開発した“おにぎりを半自動で製造するシステム”を導入
注文を受けてから作り始めるので、出来立てのおにぎりを提供可能に

象印マホービン株式会社は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出店するおにぎり専門店で、鈴茂器工株式会社（本社：東京都中野区、代表取締役社長：鈴木美奈子、以下「鈴茂器工」）が開発した新製品である“おにぎりを半自動で製造するシステム”（以下「本システム」）を導入することが決定しましたのでお知らせいたします。



※写真はイメージです。

象印マホービンは、炊飯ジャーメーカーとして、世界中にごはん好きを増やすことを長期的な目標に掲げており、その一環で、おにぎりを通じてごはんのおいしさを国内外に発信していきたいと考えています。大阪・関西万博で出店するおにぎり専門店は、会期中（2025年4月13日～10月13日）は常設で、当社最上位モデルの炊飯ジャー「炎舞炊き」で炊き上げたごはんで作るおにぎりを販売します。

鈴茂器工は、『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』をビジョンに掲げており、米飯加工機器を中心に世界80か国以上に寿司・おにぎりなど日本食のおいしさを届けています。

両社の「おいしいおにぎりを世界中の人々へ届けたい！」という思いが共鳴し、このたびの取り組みが実現しました。お客様からのオーダーを受けておにぎりを作るまでの役割を担う本システムの開発を両社で協業して進めています。

■本システムのポイント

・操作は手元の非接触センサーに手をかざすだけ



・計量→盛付→手均し・具材なら→成形→チャック搬送→海苔付け→コンベア搬送 の工程をサポート



鈴茂器工が「寿司ロボット」や「ご飯盛り付けロボット」で培ってきたごはん一粒一粒を傷めることなく攪拌し、空気を抱くようパラパラと成形・計量する技術を継承しています。

「ご飯盛り付けロボット Fuwarica」で盛り付けたごはんを半自動でおにぎりに仕上げていきます。ごはんを人の手でふんわりふっくら均一に盛り付けることは、技術を要し難しいと言われていますが、今回の新製品では安定して、一定のペース（360個/h）でおにぎりを作ることができます。さらに、ふんわりふっくらのおにぎりをつぶすことなく、絶妙の掴み具合で機械アームにより持ち上げて海苔付けする工程は当機器ならではの強みの1つです。

※具材充填とおにぎりの包装及び提供は人の手による作業になります。

・オーダー端末との連携



お客様がスマートフォンで商品の選択を行うことができ、店頭でチェックインを行うことで、おにぎり機が連動し生産を行うシステムも搭載しています。効率的にオーダーを受けることができ、生産個数の管理などにも優れています。注文を受けてから作り始めるので、出来立てのおにぎりをお客様に提供できることが特長です。また、必要な分のみ生産するため、フードロスの削減にもつながります。

■鈴茂器工株式会社 概要

会社名：鈴茂器工株式会社

所在地：東京都中野区中野 4-10-1 中野セントラルパークイースト 6階

代表者：代表取締役社長 鈴木 美奈子

設立：1961年1月

資本金：11億54,418千円

事業内容：米飯加工機械、充填機械、包装資材及び寿司ロボット及び食品資材等の製造販売など

ホームページ：<https://www.suzumo.co.jp/>

■象印マホービンが大阪・関西万博で販売するおにぎり

会場を訪れる世界中の方々に向けて、「定番おにぎり」4種類に加え、「日本のおにぎり」と「世界のおにぎり」の2つのテーマで4種類ずつ、それぞれ月替わりで半年間販売します。自治体や企業・団体などと共創し、おいしさだけでなく、楽しさや驚きを感じていただけるようなおにぎりのメニューを開発していきます。

【日本のおにぎり】

自治体や食材生産者など全国各地の地元の方々と議論を重ねながら、各エリアの特産品・郷土料理に独自のアレンジを加え、おにぎりに合う具材に仕立てます。おにぎりを通じて地域の食の魅力を発信し、食べた方に「その地域をもっと知りたい」「その地域に行ってみたい」と思ってもらえる体験の提供を目指します。

(共創パートナー：EXPO 酒場 (主催：[demo!expo](#))、[おにぎりサミット](#) (主催：[一般社団法人おにぎり協会](#))、[「旅するおむすび屋」](#) 菅本香菜さん)

【世界のおにぎり】

ニコニコのり株式会社 (本社：大阪府大阪市 代表取締役社長：白羽清正、以下ニコニコのり) と学校法人塚本学院 大阪芸術大学 (以下、大阪芸術大学) は産学連携協定を締結し、2022年より「世界のおにぎり」プロジェクトを実施。ニコニコのりの商品開発力と学生の想像力で、世界各国の料理・食材の特徴を生かしたおにぎりをこれまで13か国20種類、製品化・販売してきました。

象印マホービンは、2023年よりニコニコのり・大阪芸術大学とコラボレーションする形で、大阪・関西万博の当社店舗にて「世界のおにぎり」を販売できるよう進めています。

■象印マホービンのおにぎり関連 WEB コンテンツ

象印マホービンが、大阪・関西万博でのおにぎり専門店出店に向け、おにぎりの魅力を広く発信して機運を醸成することを目的に開設した特設 WEB コンテンツです。

「ONIGIRI WOW! (オニギリ・ワウ!)」

<https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/>

鈴茂器工の本システム開発担当者インタビューも掲載しています。

https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/interview_vol08/