News Release



2025年10月22日

~鈴茂器工と共同開発~ 飲食業界における課題を解決する新機能を搭載

業務用 IH 炊飯ジャー(NW-QSZ18A) 新発売

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社は、鈴茂器工株式会社(本社:東京都中野区、代表取締役社長:谷口徹、以下「鈴茂器工」)と共同開発した1升炊きの業務用IH炊飯ジャー(NW-QSZ18A)を2026年4月1日より発売いたします。本製品は鈴茂器工が販売およびアフターサービスを行うオリジナル商品です。







業務用 IH 炊飯ジャー NW-QSZ18A ※画像は最終イメージとは異なります

■共同開発の背景

当社は、独自の炊飯技術を活かし、炊き立てのおいしいごはんを手軽にロスなく提供できるよう、1 升炊きの業務用 IH 炊飯ジャーを展開しています。このたび、飲食店が抱える「安定しておいしいごはんを提供したい」、「メニューのレパートリーを拡大して新しい顧客層を取り込みたい」というニーズに応えるために、業務用市場を牽引する食品加工機械メーカーの鈴茂器工と共同開発に着手することになりました。

今回の共同開発においては、当社の「おいしいごはんを炊く」技術開発力と、鈴茂器工の「炊いた ごはんを加工する」技術開発力及び販売からアフターサービスに至るトータルサポートというそれぞ れの強みを活かします。

本製品は、2026年4月に当社が製品化し、鈴茂器工が販売およびアフターサービスを担います。鈴茂器工が本製品を同社製の米飯加工ロボットなどとセットにして飲食店への導入提案を進めていきます。

■飲食業界における課題と解決するための商品特長

安定して「おいしいごはん」を提供する

飲食業界において作業者による水量のばらつきが原因で、ごはんの炊き上がりのおいしさが不安 定になるという課題があります。新製品は、誰が炊いてもおいしいごはんを提供できるよう、「水量 補正機能」を搭載しました。

商品特長① 水量のばらつきを炊飯フローで調整する「水量補正機能」

炊飯容量を事前に設定しておくことで、仮に正しい水量でない状態^{※1}で炊飯した場合でも、水温変化による誤差を感知し、最適な炊き上がりになるよう自動調整します。これにより、誰が炊いても常に安定しておいしいごはんを提供できるようになります。さらに、釜内の温度をより正確に検知するセンサー技術により、炊飯時間の短縮も実現しました。

※1 1~5 合は加水量の±5%補正、6~10 合は±100mL 補正。

高まる「寿司」ニーズに応える

近年、外国人観光客の増加に伴い、日本食ブーム、特に「寿司」への関心が高まっています。これにより、これまで寿司を提供していなかった国内の飲食店においても、新たな顧客層を取り込むために寿司メニューの導入を検討する動きが活発化しています。

しかし、酢飯作りは「炊飯後の酢合わせ」に高度な技術や手間がかかる上、専用機器を置くスペースが必要で、導入には大きなハードルがあります。そこで新製品では、「かんたん酢飯」コースを搭載しました。

商品特長② 米とお酢を一緒に入れて炊飯できる「かんたん酢飯」コース

あらかじめ専用の酢^{**2}を入れて炊飯することで、炊飯と酢合わせの工程を一体化できます。作業効率 の向上はもちろん、専用機器の導入も不要で、おいしい酢飯の提供が可能となります。

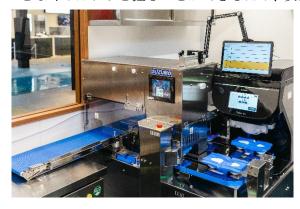
※2 内堀醸造株式会社のお酢を使用。

■商品仕様

| 商品名 | 業務用 IH 炊飯ジャー |
|-------------|------------------------|
| 品 番 | NW-QSZ18A |
| 希望小売価格 (税込) | オープン価格 |
| 炊飯容量 (白米) | 0.18 (1 合) ~1.8L (1 升) |
| 色柄 | ブラック(-BA) |

■参考

2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)では、一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出店 したおにぎり専門店「ONIGIRI WOW!(オニギリ・ワウ!)」にて、鈴茂器工が開発したおにぎりを半 自動で製造する「ふんわりおむすびロボット」を導入しました。注文を受けてからごはん一粒一粒をつ ぶすことなくふんわりと握ることができるため、安定しておいしいおにぎりの提供が可能となりました。





■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 谷口徹

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/

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター フリーダイヤル 0120-345135 象印マホービン ホームページ http://www.zojirushi.co.jp