

報道関係者 各位

寿司ロボットシェアNo.1※の鈴茂器工 コンパクトシャリ玉ロボットS-Cube(エスキューブ) 2024年7月23日発売 ～寿司の新規業態店舗にも導入を広げ、国内外の寿司職人不足にも対応～

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）は、2024年7月23日(火)にコンパクトシャリ玉ロボットS-Cube（エスキューブ）を発売いたします。S-Cube（エスキューブ）は、既存製品に比べ費用面からも導入しやすく、軽量/コンパクト化を追求した設計の為、様々な調理器具や食材が置かれるキッチン・厨房の中の小さなスペースでも設置ができ、これまでよりさらに幅広い業態の飲食店での需要に対応してまいります。

諸説ありますが、一般的に寿司職人になるには「シャリ炊き3年、あわせ5年、にぎり一生」と、10年ほどの修行が必要とされております。日系企業の海外進出や日本食・米を食する文化を海外で定着させるためには**寿司職人不足が業界を取り巻く社会課題**となっております。

そのような中でも「新たに寿司をメニューに加えたい」、「寿司ビジネスをはじめたい」というお客様からは、当社の市場で最も普及しているSSNシリーズは、プロ仕様/ハイスペックの上、価格の面でもチャレンジしづらいという声をいただいております。

“**寿司ロボット**”という造語を作った/広めたのは鈴茂器工と言われている当社としては、これから寿司ビジネスをはじめたい人向けのエントリーモデルとなる本製品をラインナップに加えることで、日本食並びに寿司の新たな消費シーンの拡大に寄与していきたいと考えております。

本製品を通じて、『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』というビジョンのもと、「消費者」や「事業者」の皆さまへ食を通じた新しい価値の創出を目指して取り組んでまいります。

※出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」すしロボット販売数量・金額2022年実績



■握り寿司から軍艦巻きなど用途に応じてシャリ玉の大きさをアレンジ可能(ボタンを1タッチで1時間最大1,200貫)

◆コンパクトシャリ玉ロボット『S-Cube（エスキューブ）』

1. コンパクト性を重視し、使いやすく場所を選ばず設置が可能！

回転寿司業態や小売業で普及している最もベーシックなシャリ玉ロボット（SSNシリーズ/1時間最大4,800貫）と比較して**高さ約37%DOWN、重量約46%DOWN**。持ち運びが簡単なため、様々なシーンで活用いただけます。

2. プロの寿司職人のクオリティを再現

鈴茂器工の寿司ロボットが評価されている**口の中でほぐれる絶妙なシャリ玉**のクオリティをコンパクトな設計ながらも担保しております。

3. 業界初！グラム単位の調整の容易さから大きいシャリ玉から小さなシャリ玉まで自由に調整可能

この範囲での、小さいシャリ玉から大きなシャリ玉まで**部品交換なしで対応可能な技術は業界初**になります。12g～20gまで1g単位で大きさと固さの調整ができ、1台で握り寿司から軍艦巻き用、ランチとディナーでのシャリ玉サイズの変更などオペレーションの可能性を広げます。

◆製品概要

S-Cube（エスキューブ）は、多くの飲食店で活用出来るよう、部品点数を少なくし日常の取扱いや洗浄などのお手入れもでき、届いたその日からお使いいただけるよう、「スタートアップガイド」が同封されております。

仕様	
型式	SCB-CPA
電源	AC100V 50/60Hz
最大消費電力	85W
能力	1時間最大1200貫
ホッパー容量	約3.3kg（約1升）
機械寸法	325(W)×352(D)×367(H)mm
機械重量	13.2kg（電源コード含まず）



S-Cubeの使用イメージ動画も公開しております。

S-Cube製品情報ページ

<https://www.suzumo.co.jp/products/shop/s-cube/>

発売日： 2024年7月23日 ※商談・デモを順次受付中

価格： オープン

※価格については、お問い合わせいただきました際に担当営業よりご案内させていただきます。



【お問い合わせフォーム】
お問い合わせはフォームよりお願いいたします。担当部門よりご連絡させていただきます。

会社概要 Company overview

会社名	鈴茂器工株式会社	設立日	1961年1月
英文商号	Suzumo Machinery Co., Ltd.	資本金	11億54,418千円
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	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
代表者	代表取締役社長 鈴木 美奈子		

食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

1981年に世界初の寿司ロボットを開発し、寿司の大衆化を実現したリーディングカンパニーです。米飯加工ロボットにおいて国内外で高いシェアを占め、お寿司、おにぎり、丼ものなど、世界80か国以上の国々の様々な食のシーンで幅広く利用されています。近年では、寿司ロボットシェアNo.1(出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」)すしロボット販売数量・金額2022年実績)、ご飯盛り付けロボットシェアNo.1(出典：富士経済「労働人口不足の未来予測から見たロボット潜在需要に関する考察」)米飯盛り付けロボット販売数量・金額2022年実績)の獲得や、飲食店において店舗業務の効率化と人手不足対策に大きな貢献を果たしたという点が評価され、第20回外食アワード2023(主催：外食産業記者会)を受賞するなど、業界でも注目を集めております。『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』を掲げ、細分化する食に関するニーズをいち早く捉えて市場にご提案し、常に新しいフードビジネスを開拓する企業として躍進しています。

[URL]

鈴茂器工企業HP <https://www.suzumo.co.jp/>

鈴茂器工企業HP (英語) <https://www.suzumokikou.com/>

[企業公式SNS]

Instagram https://www.instagram.com/suzumo_official/

Facebook https://www.facebook.com/suzumo_official/

YouTube公式チャンネル <https://youtube.com/@suzumojapanofficial5218>

YouTube公式チャンネル (英語) <https://youtube.com/@suzumoglobal3698>



URL: https://youtu.be/EPswY42I9bc?si=S3ON0e5WB_Xy1yIf

