

報道関係者 各位

～外食・中食・ホテル・給食関係など製品導入検討事業者さま向け～
『スズモフェア2024東京』開催のお知らせ～展示ゾーン紹介～

開催日：2024年10月23日（水）・24日（木）

会場：池袋 サンシャインシティ 文化会館3階 ホールC

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10月23日（水）、24日（木）の2日間でスズモフェア2024東京【開催地：池袋 サンシャインシティ 文化会館ビル3階 ホールC】を開催いたします。昨年は、例年を大きく上回る450社730名を超える多くの外食・中食・ホテル・給食関係のお客様およびメディア関係者の皆様にご来場いただき、年々注目度の高まりを感じております。



カチをカタチに - 進化 -
Value Creates Win

■スズモフェア紹介動画

<https://youtu.be/--saYNMAfIE>



スズモフェア2024東京のテーマは“カチをカタチに-進化-”。外食業と飲食料品製造業のあらゆるアイデアや発想を実現させる、鈴茂器工の最新製品や技術を一堂に展示・実演いたします。本展示会は、9月3日より来場受付を開始しておりますが、今回は展示ゾーンをいくつかピックアップしてご紹介します。

私たち鈴茂器工は、展示会を通じて、『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取り組んでまいります。

スズモフェア2024東京の見どころ

20以上の展示ゾーン・50台以上の米飯加工機器のデモ・業界関連企業との共創協業

■新製品・新技術のコンセプト展示ゾーン

スズモフェアでは、本展示会から市場へリリースとなる新製品や、今後の発売を見据えた試作機・コンセプトモデルも展示しております。「**新おむすびシステム（仮称）**」「**自動配席AI（仮称）**」などが出展予定。

※昨年9月開催のスズモフェア2023大阪の様子をハイライトにまとめております。右記のQRコードより是非ご覧ください。



■大型機/給食関係・食品工場ゾーン

食品工場向けの製造ラインで活躍する大型機のデモンストレーションを実施。一部機械で試食も実施いたします。**新型の大型機の出展も予定**しております。普段なかなか直接見ることのできない、大型機の稼働もこの機会に是非ご覧ください。



■外食・中食・ホテル・給食関係向けなど業態別提案ゾーン

スズモフェアでは毎年、機器を活用した商品提案・売り方提案を展示させていただき、好評を得ております。寿司・おむすび・ご飯のセルフサービスの各ゾーンでは出展協力企業様の機器・製品・サービスと連携した活用提案を行います。スズモフェアならではの多種多様で彩り豊かな展示を是非ご覧ください。


報道関係者 各位

多種多様な機器を活用した“おむすび”メニュー提案

おむすびは、味はもちろんのこと、見た目も重視されるなど、そのバリエーションはますます広がりを見せています。近年では「進化系」と呼ばれるような、斬新なアイデアを取り入れた商品も数多く登場し、市場は活況を呈しています。また、手軽に持ち運びができ、具材のアレンジも自由自在なことから、**海外でも人気が高まり**、寿司やラーメンに続く日本食として注目を集めています。

本展示会では、このように多様化するおむすび市場に対応するため、既存機器の応用的な活用方法や、新たに開発されたおむすび成形機などを披露いたします。すでに、おむすびメニューを提供されているお客様には、より魅力的なメニューのご提案もさせていただきます。本展示会を通じて、おむすびの可能性を最大限に引き出すお手伝いをさせていただきます。




SUZUMO FAIR 2024 TOKYO 

寿司はじめませんか？

寿司業界を取り巻く環境は、原料の高騰や人材不足など、日々変化し続けています。こうした課題を抱える事業者様に向けて、効率的な店舗運営や食品ロス削減につながる、**革新的な寿司の売り場および売り方をご提案**いたします。

また、**これから寿司ビジネスを立ち上げたい**とお考えの事業者様には、厨房スペースの有効活用や、新鮮なネタの仕入れ先など、具体的なノウハウを**ワンストップでご提供**いたします。「寿司店を開業したいけど、何から始めたら良いかわからない」という方でも、お気軽にご相談ください。



SUZUMO FAIR 2024 TOKYO 


ご飯盛り付けロボット Fuwaricaの活用

ボタン一つで簡単に盛り付けができるだけでなく、ごはんを練らずにふんわり盛り付けることができるため、米飯ファストフード・レストラン等の外食業態およびスーパーマーケット・テイクアウト等の中食業態のお客様の厨房で活躍中。また、近年ではホテルのbuffetや食堂等の消費者の皆さまがご飯を盛り付けするシチュエーションでの導入も増え、**様々な業種業態への普及**が進んでおります。

また、Fuwaricaにはご飯を盛り付けるだけでなく、おむすびも作ることができるなど、様々な活用方法がございます。

各事業者さまの業態にあわせた活用方法をご提案させていただきます。例えば、**定量分割・丁寧な盛り付け技術を食材盛り付け**にも！詳細はスズモフェアで、是非ご覧ください。



SUZUMO FAIR 2024 TOKYO 

来場者登録フォーム

スズモフェア2024東京 来場者登録フォーム（製品導入検討事業者 様用）

本リリースからの来場申込受付は終了しました。
たくさんの来場お申し込みありがとうございました。

メディアからの取材受付 <https://bit.ly/3VINJ6I>



※フォームへの短縮URLを使用しています。

プレスツアー形式のご案内を予定しております。

「取材に関するお問い合わせ」より「スズモフェアについて」とご連絡ください。

スズモフェア広報事務局より個別にご案内させていただきます。

※スズモフェアでは、開発途中の試作機の展示もあり撮影禁止の製品もございます。

原則、撮影は鈴茂器工社員のアテンドが必要となります。プレスツアーの参加にご協力をお願いいたします。

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_Xy1yJf

