

食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ



**鈴茂器工株式会社**  
Suzumo Machinery Co., Ltd.

会社名	鈴茂器工株式会社 / Suzumo Machinery Co., Ltd.
設立	1961年1月13日
資本金	11億54百万円
代表者	代表取締役会長 鈴木 美奈子 代表取締役社長 谷口 徹
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
従業員数	連結494名 / 単体444名 (2025年3月末現在)
取引銀行	三井住友銀行 あおぞら銀行 みずほ銀行 三菱UFJ銀行
主幹証券	大和証券
所在地(本社)	〒164-0001 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
営業拠点	本社 / 東京事業所 / 和光サービスセンター / 札幌営業所 / 仙台営業所 / 盛岡出張所 / 名古屋営業所 / 浜松出張所 大阪営業所 / 北陸出張所 / 広島営業所 / 岡山出張所 / 九州営業所 / 熊本出張所
開発・製造拠点	川島テックプラント 鶴ヶ島テックプラント
関係会社	株式会社セハージャパン
海外拠点(関係会社)	米国現地法人 SUZUMO INTERNATIONAL CORPORATION 本社(カリフォルニア州) 東部事務所(ニュージャージー州) シンガポール合弁会社 SUZUMO SINGAPORE CORPORATION PTE. LTD. 台湾支店 SUZUMO TAIWAN CORPORATION
(関連会社)	BLUEFIN TRADING LLC (ドバイ)

公式Webサイト

<https://www.suzumo.co.jp> (日本語)

<https://www.suzumokikou.com>  
(グローバル)



Webサイト  
(日本語版)



Webサイト  
(グローバル版)



YouTube



Instagram



## Company Profile



## つくる人と食べる人の想いをつなぐ、SUZUMO。

鈴茂器工は1961年の設立以来、世界初の寿司ロボットを開発し、常に革新的な製品を世に送り出してきました。食品加工機械メーカーとしてのイメージが強い当社ですが、単なる機械メーカーに留まらず、市場やお客様の变化に先駆け、食産業のニーズや社会課題を解決するソリューションを創造し、これからも提供し続けていきます。



代表取締役会長  
鈴木 美奈子

代表取締役社長  
谷口 徹

## トップメッセージ

「お寿司が誰でも日常的に食べることができる社会・生活」  
私たちは、こうした社会を想像し、実現したいとの思いから、  
1981年に世界初の量産寿司ロボットを開発しました。

元々お寿司は高級食であり、非日常の食事でありましたが、  
当社の寿司ロボットが全国に普及し、食の事業者が事業を  
興し、発展・拡大するのにあわせて、「いつでも、どこでも、  
誰でも、安く、美味しい寿司」を食べることができる社会、  
いわゆる「寿司の大衆化」が実現しました。

更に当社は寿司に留まらず、おむすびや丼ぶりなど「豊かで  
多様な米飯食を手軽に楽しく、そして健康的に食すことが  
できる社会」を想像し、温かくふんわりとご飯を盛り付ける  
「Fuwarica」など、様々な米飯加工製品を提供し続けて  
きました。

そうした日本食文化の普及・発展にあわせて当社グループは  
発展・成長を続ける企業であります。

今や日本食は全世界規模で普及・拡大を続けています。

世界の様々な国や地域で、様々な人々が、寿司、おむすび、  
丼ぶり、焼肉、ラーメンなどの様々な日本食を愉しむこと  
ができる社会が実現しつつあります。

私たちは、日本食文化のグローバルな普及・発展に貢献  
する企業として、米飯加工製品を提供することだけに留ま  
ることなく、長年の事業活動で培われた美味しい日本食を  
提供するための情報やノウハウを提供し続けております。  
そして、食に関わる様々な事業者とも協働し、世界における  
更なる日本食文化の普及・発展に努め、私たちスズモ  
グループも成長して参ります。

私たちのグループビジョン『食の「おいしい」や「温かい」  
を世界の人々へ』の実現に向けて。

# 沿革

## みなさまの「おいしい」と共に

鈴茂器工の前身は、個人創業による氷菓製造機械メーカーでした。その後、和菓子・洋菓子製造機械を経て、包装機械、米飯加工機械メーカーへ。人々の「おいしく食べたい」に支えられながら発展してきました。これからも世界の「おいしい」と共に歩んでまいります。

### ひとくちコラム

#### 寿司ロボット1号機について

##### きっかけは減反政策

1970年代、国が推し進めた政策に対し、創業者の鈴木喜作は国の食料自給率低下への危機感を抱きました。「高くて手が出なかった寿司を誰もが安く食べられるようにすれば、米がより消費されるようになるのではないか」と考え、それまでの製菓から米飯加工へと、大きく舵を切ったのでした。

# 2020

2025年4月

代表取締役会長に鈴木美奈子就任（現任）  
代表取締役社長に谷口徹就任（現任）

2022年9月

東京都中野区に本社移転  
旧本社（東京都練馬区）に東京事業所を開設

2021年8月

日本機械学会が「2021年度機械遺産」として  
寿司ロボット1号機を認定

2024年7月

コンパクト  
シャリ玉ロボット  
S-Cube

2023年2月

海外向け  
シート出しのり巻きロボット  
SVS-FCA

2020年10月

ご飯盛付けロボット  
Fuwarica  
GST-MRA

2012年3月

シートおむすび  
計量成形包装ライン

2003年3月

シャリ弁ロボ  
（現Fuwarica）  
GST-RSA

1997年2月

超小型寿司ロボット  
ST-77SSN

1999年7月

お櫃型寿司ロボット  
SSG-GTA

1987年11月

ライスバーガーライン  
ST-88N

1987年12月

包装寿司ロボット  
ST-77GN・GP

1986年3月

商号を鈴茂器工株式会社に変更

1966年8月

商号を鈴茂機械工業株式会社に変更

1961年1月

鈴茂商事株式会社を設立（現鈴茂器工株式会社）  
代表取締役社長に鈴木喜作就任  
冷菓機械の製造販売開始

1955年4月

東京都文京区に鈴木茂一の製造する  
クリーム充填機販売のため  
鈴木喜作が代表となり、  
鈴茂商事として販売業を経営

1981年10月

寿司ロボット  
ST-77

1963年12月

最中アン充填機 MI-2

1964年5月

ペンリッター包装機 PS-2

1959年7月

アイスクリーム充填機 SM-2

### ひとくちコラム

#### ご飯盛付けロボットについて

たったひとりのお客様にも、  
おいしいご飯を提供したい

そんなお米へのこだわりが発端になり、これまでの「握り」から一歩踏み出した、新しい製品を世に送り出しました。発売当初の宣伝コピーは「粉雪のようにパラパラと、おいしいご飯を盛り付けます」。同じ量のご飯でも、ふんわりとした盛り付けによって食べ残しが減ったという、嬉しい報告もありました。

# SUZUMOの強み

世界中、全てのお客様に「おいしい」を届ける

## グローバル

- ▶ 地域特性に応じた製品提案とサービス
- ▶ 世界で日本食の魅力発信とニーズ発掘
- ▶ 地域密着型販売店ネットワークとサポート体制

SUZUMOは、日本食の市場拡大と日系企業の海外進出に対応し、各国・地域の特性に合わせた製品提案とサービスを提供しています。現地での日本食の魅力発信やニーズの掘り起こしを行い、販売店との密接な連携による迅速なサポート体制で高い顧客満足を実現。今後はグローバル展開を更に強化し、世界に向けたきめ細やかな対応を広げていきます。



## 開発・製造

- ▶ ゼロから1を生み出すチャレンジ精神
- ▶ 「おいしい」をアイデアで実現
- ▶ 特許出願数250件以上

ゼロから1を生み出すチャレンジ精神を大切にし、未開発領域から新たな「当たり前」を生み出してきました。チームのアイデア力と技術力で「おいしい」を実現し、特許出願は250件以上。\* 独自技術の開発を通じて、常に革新と品質向上に取り組んでいます。

\*2025年9月時点、登録後消滅したものも含む



## 営業

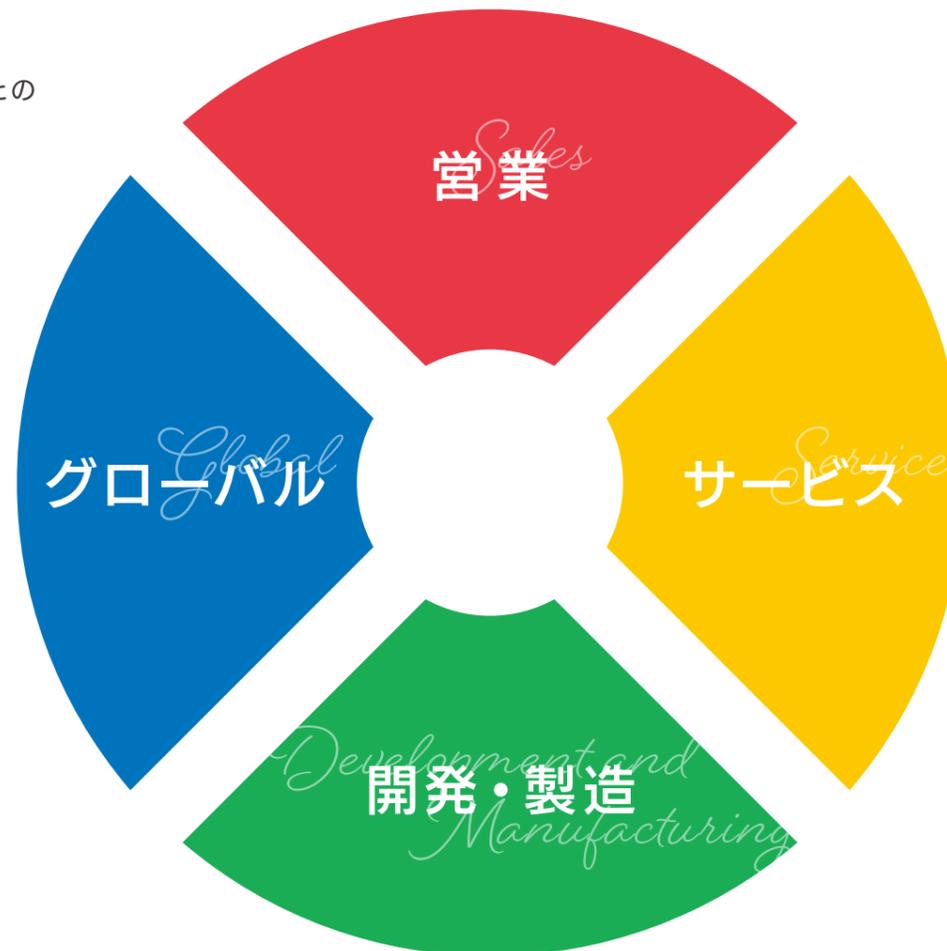
- ▶ お客様に寄り添った対応
- ▶ 多様な業界知識とノウハウ
- ▶ 提案型の営業スタイル

きめ細やかな対応と迅速なサポートを強みに、お客様の事業発展に遅延なく伴走します。ロボット開発40年以上の実績により、寿司だけでなく多様なご飯関連業態にも対応可能。製品販売に留まらず、売り場づくりや販売方法までトータルでご提案する提案型営業を特長とし、お客様一人ひとりを丁寧にご案内するアテンド型展示会も開催しています。

## サービス

- ▶ エリアカバー率の高さ
- ▶ 24時間・365日 迅速なメンテナンスサポート
- ▶ お客様のニーズに合わせたメンテナンスプラン

全国に営業所・出張所を展開し、対応の早さを心がけています。24時間365日体制で、迅速かつ丁寧なメンテナンスサポートを実施。予防点検や繁忙期に備えた定期点検等、お客様それぞれのニーズに応じたプランで効率的にサポートいたします。



# ソリューション

ホールもキッチンもSUZUMOにおまかせ！

## ホールにSUZUMO

券売機やセルフオーダー機器の導入により、省力化が期待できます。フリーレイアウトが可能なセルフオーダー画面は、お店に合わせたデザインが作成できるほか、日々のメニュー更新や、おすすめ商品のご案内、動画によるメニュー紹介も簡単。お客様のスマホからもオーダーが可能です。

## 受付にSUZUMO

受付から呼び出し、配席まで自動化が可能です。パッシング完了で自動的にお客様を呼び出し、AIを使ったシステムで、お客様が気持ちよく過ごせる最適な配席を行います。不慣れなスタッフにも、ベテランスタッフのような業務が可能になります。

## レジにSUZUMO

外食でも一般的になりつつあるセルフレジ。お客様自身で会計をすることで、圧倒的な省力化が実現します。会計ミスの防止にも、各種キャッシュレス決済、多言語対応が可能です。また、スタッフが操作し、支払いのみお客様に行っていただくセミセルフレジでも省力化が期待できます。

## 衛生管理にSUZUMO

手指消毒液、厨房内の調理器具やテーブルに使用するアルコール製剤、飛来害虫を捕獲する捕虫器など、衛生的な環境づくりに役立つ製品をご提供します。食材の鮮度保持シートや、米飯加工機械に欠かせない潤滑油もご用意しています。

## キッチンにSUZUMO

寿司ロボット、ご飯盛付けロボットをはじめ、様々なロボットが厨房で活躍しています。ふんわり握られたくちどけの良いシャリ、温かなご飯が、お客様の心をホッと満たします。また、オーダーに連携したキッチンプリンターやモニターで業務効率化・間違い防止をサポート。



### ソリューション事例



#### カレーショップC&Cダイニング様

#### 機械化で圧倒的スピードアップ

ピーク時のレジ行列が機会損失につながっていた店舗へ券売機を導入し、シズル感あるメニューとスピーディーな会計で客単価が150円アップ。更にご飯盛付けロボットと券売機を連携し、注文が入ると自動的にご飯が盛り付けられることで調理ミスがなくなり、提供スピードもアップしました。

# 製品紹介

「おいしい」「温かい」をより便利に

確かな技術でご飯をおいしく提供する、米飯加工部門。店舗での注文やレジなど、運営をスマート化する店舗システム部門。食品を扱うあらゆる現場で、効率化と衛生管理を支える資材部門。人手不足の飲食業界で、強い味方になります。

## おかげさまで、世界シェアNo.1

「寿司ロボット」「ご飯盛付けロボット」にて  
シェアNo.1を獲得いたしました。



富士経済「2025年版 ワールドワイドロボット関連市場の現状と将来展望 サービスロボット編」寿司ロボット / 米飯盛り付けロボット 販売数量・金額 2024年実績



寿司ロボット

寿司職人の握りを研究し、ふんわりとおいしい口どけのシャリ玉を生産するロボット。誰でも簡単にお寿司が作れます！



ご飯盛付けロボット

いつでもホカホカのご飯をふんわりとおいしく盛り付けるロボット。丼やカレー、セルフサービスにもオススメ。



のり巻きロボット

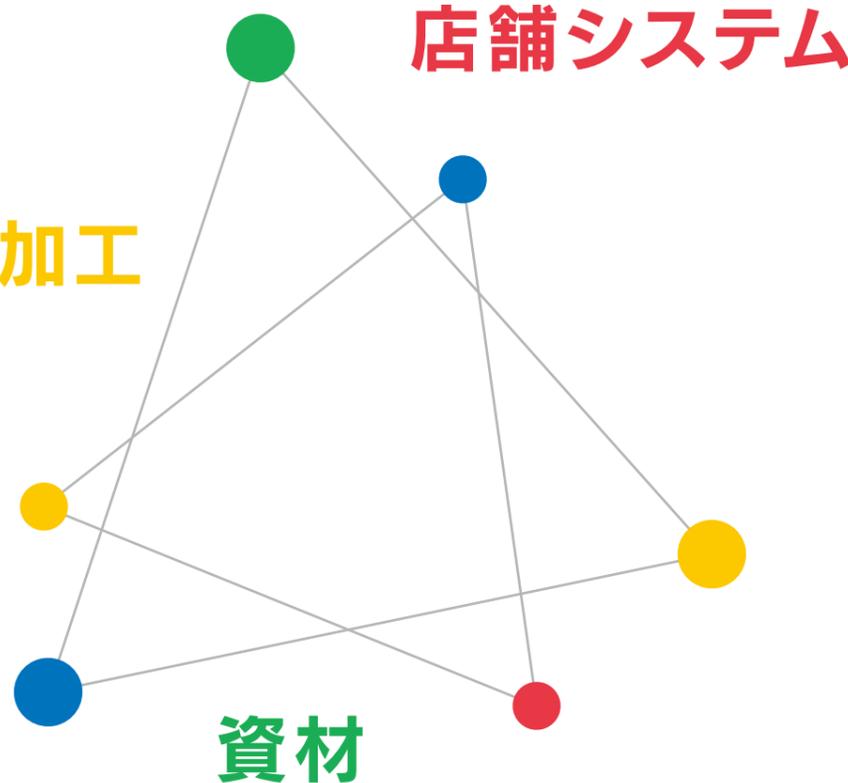
ボタンを押すだけで綺麗なのり巻きが作れるロボット。細・中・太巻き、裏巻きにも対応。便利なのり巻きカッターも。



おむすびロボット

手で握ったようなおいしいおむすびが作れるロボット。Fuwaricaオプションから、手押しで作る小型機まで。

## 米飯加工



炊飯・酢合わせ

自動で酢合わせができる機械に、便利な洗米機、おいさが違う業務用炊飯器など。炊飯とシャリ作りをサポートします。



大型機

弁当のご飯盛り付け、おむすび、のり巻き、いなり寿司等、工場向けの大型機もSUZUMOにお任せください。



海外仕様機

国境を越えて和食文化を支える、海外向けロボット。各国の規格や要件に対応し、現地でも安定した品質で生産可能です。



POSレジ

お客様に会計をしていただくことで圧倒的に効率化！オーダーと連携して会計ミスも防ぎます。キャッシュレス決済対応。



券売機

ボタン式券売機では表現しきれなかった商品の魅力を大画面で！トッピングやセットメニューの選択も可能です。



セルフオーダーシステム

スムーズな操作とシズル感あるメニュー画面で客単価アップ！おすすめメニュー等のカスタマイズも簡単に作れます。



自動配席AIシステム

AIがお客様に最適な配席を考えてご案内します。回転率アップで売上に直結！受付は多言語対応でインバウンドにも。



AI画像認識システム

撮影エリアに商品をおさめるだけで、自動で商品を認識します。カメラキットと端末を既存のPOS端末に接続後、すぐに使用可能です。



シャリボックス

優れた保温・断熱効果を発揮し、長時間にわたりシャリの品質を保ちます。冷蔵・冷凍食品の配送にも。



オリジナル合わせ酢

合わせ酢は、おいしいシャリ作りの決め手になります。SUZUMO製品は味とツヤが抜群、長時間鮮度を保ちます。



潤滑油

米飯加工機械では、米粒と機械部品の離れを良くする潤滑油が大切な役割を担います。無味無臭で使いやすく、安全です。



消毒用アルコール SEH

食品用発酵アルコールを使用した、安全な除菌用アルコールです。使用後の水洗いや拭き取りがいらず、サビが出ません。



捕虫器 SEH

飛来害虫を確実にキャッチ！光で誘導し、強力な粘着シートで捕虫します。卓上、壁掛けどちらでもお使いになれます。

# テックプラント紹介

生産体制の強化でますますの飛躍を目指して

## 新工場 鶴ヶ島テックプラント 2026年3月操業開始!!

食の「安全」を設計思想の第一に、創業時からのチャレンジ精神、アイデア力、チーム力で発想を形にしてきました。米飯加工機におけるノウハウの蓄積と地道な作りこみに加え、新たな領域にチャレンジをすることで、食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ、更に届けていきたい、そんな思いで頑張っています。



### 新たな挑戦に向けて

当社では、生産台数の増加と新製品の積極的なリリース、更に海外展開の拡大を見据え、より一層の生産能力の強化を図ってまいりました。10年を見据えた需要にこたえられる生産スペース確保のため、新たな生産拠点の建設に着手いたしました。

### 生産体制を一新

埼玉県・圏央道鶴ヶ島インター至近に立地する新工場では、第一段階として小型主力製品を主軸に、これまでのセル生産方式から新たなライン生産方式へ変更。キャパシティの大幅な向上に加え、品質の安定化を図ります。また生産管理システムを刷新し、サプライチェーン全体の効率的なオペレーションを実現します。\*一人の作業者が全工程を担う方式

### 鶴ヶ島テックプラントのこれから

快適で安全に働ける環境づくりを進めると共に、本工場を起点に生産体制の更なる高度化を図り、グローバル市場への対応力を強化してまいります。SUZUMO社員とパートナー企業が共に協力し、持続可能で魅力あるものづくりの現場を目指します。

## 川島テックプラント



### ▶ 川島ならではの強み

部品加工を担う加工課、国内販売向け物流センターを合わせ持ち、少量多品種への柔軟な対応と、お客様のご要望に応じた大型機の生産体制が強みです。大型機ショールームではデモンストレーションを主軸に運用しています。

# SUZUMOの技術力

創業からこだわった、ご飯の「おいしさ」を生み出す技術

### シャリ玉ロボット



### 職人の技と遜色のないおいしいシャリ玉を作る技術

シャリ玉製造に下型を採用しているのはSUZUMOだけ。シャリ玉の型についても、寿司職人の指の形をイメージしたものや、ネタを大きく見せるものなど、様々な種類があります。また、櫛刃方式のシャッター刃採用により、シャリの一粒一粒を切ることなくふっくらした仕上がりに。長年の開発により培われた技術で、おいしい寿司を全世界に届けます。

### ご飯盛付けロボット



### ふんわり、おいしく盛り付ける技術

ご飯をふんわりと盛り付けるためには、「ご飯にダメージを与えない」「ご飯を練らずに送り出す」ことが重要です。開発チームで何度も検証を行い、素材や機械構造・部品形状をブラッシュアップしたことが、高いクオリティでご飯を盛り付けるFuwaricaを形作っています。

## 第2回 FOOMAアワード2023 特別賞を受賞!

計量器付マルチご飯盛付け容器供給ライン ESM-RSB+ESM-CSC

人手不足の解消に貢献できることはもちろん、手均し不要でふっくらおいしいご飯を盛り付ける技術や、計量精度向上により、食品ロスを削減できる点を高く評価していただきました。



# 開発者インタビュー

## ご飯盛付けロボットFuwarica GST-RRA 地道な開発が、納得の「おいしさ」につながった



Q 開発でこだわった点はなんですか？

A ご飯のおいしさの改善です。おいしさに直結するほぐしローラーを何十種類も作成し試作を繰り返しました。目隠しをした食味テストを行い、最終的に既存機の点数を大きく上回る結果を実現することができました。

Q 開発中の嬉しかったエピソードはありますか？

A 新しい制御方法を採用し、機械が自動で速度を調整するようにプログラムを作りました。そのおかげで盛り付けたご飯が今まで以上においしくなったことは大きな喜びでした。

## 計量器付マルチご飯盛付け容器供給ライン ESM-RSB+ESM-CSC 便利さの裏に、開発の“ひと工夫”

Q 開発で苦労した点はなんですか？

A ご飯を盛り付ける容器によって底の形状が異なるため、多種多様な容器に対応する方法を考えつくまでに苦労しました。どんな容器にも必ずある「フチ」を持つことで、様々な容器を搬送することができるようになりました。

Q 開発中の嬉しかったエピソードはありますか？

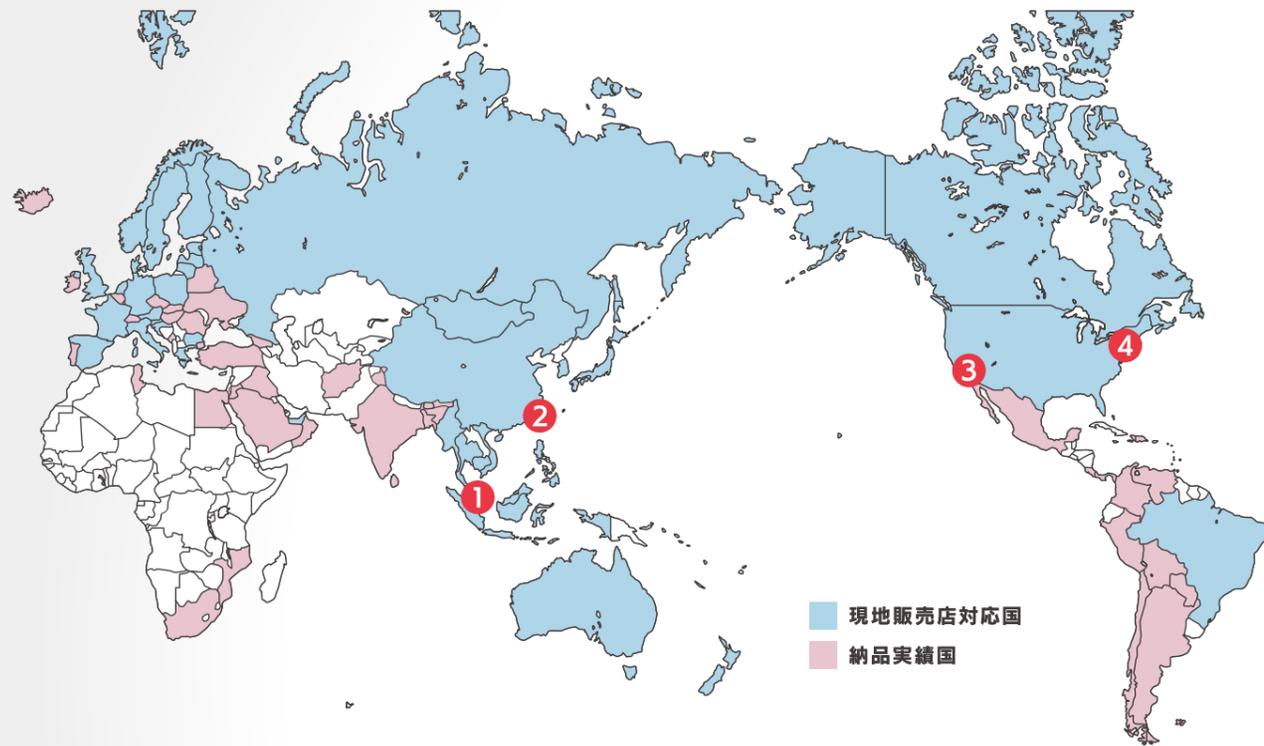
A 初めて試作機を展示会に出品した時、見に来ていただいたみなさんから「凄い!」「良い機械だね!」と驚嘆の声が上がり、大変嬉しかったです。



# グローバルネットワーク

## 世界に広がる「おいしい」と「温かい」

現地のニーズをより柔軟に掘り起こせるよう、米国にてSUZUMO INTERNATIONAL CORPORATION (SIC) を、シンガポールにてSUZUMO SINGAPORE CORPORATION (SSC) を設立しました。また、UAEで寿司等の製造販売を行うBLUEFIN TRADINGをSUZUMOグループに迎え、中東地域における日本食市場の可能性を拓いていきます。



1  
SUZUMO  
SINGAPORE  
CORPORATION PTE. LTD.



2  
SUZUMO TAIWAN  
CORPORATION



3  
SUZUMO  
INTERNATIONAL  
CORPORATION  
本社



4  
SUZUMO  
INTERNATIONAL  
CORPORATION  
東部事務所

## 世界に愛される「SUSHI」と共に歩む

世界では、地域によって異なる様々なローカルフードと寿司が融合し進化した「SUSHI」が独自の発展を遂げています。SUZUMOは進化する食文化にも柔軟に対応しながら、世界中に「おいしい笑顔」を届けるため、日々挑戦しています。



# 「おいしい」で社会貢献



## お米をリサイクルしたウエットティッシュ

株式会社ファームステーション様のご協力により、デモンストレーション等で使ったご飯をアルコールにアップサイクルした『ごはんから作ったウエットティッシュ』を制作しました。  
SUZUMOにとってご飯は非常に大切な存在です。無駄にすることなく、大切な資源として最後まで有効活用できるよう、引き続き追求してまいります。



## 子供たちを食で応援! Fuwaricaの活躍

企業版ふるさと納税の制度を活用し、埼玉県鶴ヶ島市の鶴ヶ島保育所、富士見保育所の2か所に、ご飯盛付けロボットFuwaricaを寄附しました。  
市の行政課題である市立保育所の"完全給食"に取り組むにあたり、調理員の負担が懸念されていましたが、Fuwaricaのサポートにより解消されました。

## 新中期経営計画「Next 2028」

### 海外事業を基盤とした、サステナブルな成長を目指して

- ▶ 世界中で信頼される真のグローバル企業体制の構築
- ▶ 「機械を売る会社」から、「お客さまの課題を解決する会社」へ
- ▶ サステナブルな成長を支える人づくりと仕組みづくり

引き続き海外での省人省力化ニーズと日本食市場の拡大が続いている情勢を踏まえ、新中期経営計画「Next 2028」では、グローバル体制構築や付加価値創出を通じ、持続的成長と海外事業基盤の強化を目指します。



本計画の詳細は、当社WebサイトのIR情報に掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

■ 当社Webサイト > IR情報 > 中期経営計画 > 中期経営計画「Next 2028」(26.3期-28.3期)

