

第54回国際ホテル・レストラン・ショー（HCJ2026）出展のお知らせ/鈴茂器工 ～インバウンドの“追い風”と人手不足の“向かい風”を突破する、 厨房・キッチンからホールまでのトータルソリューションを提案～

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）は、2026年2月17日（火）から20日（金）に東京ビッグサイトで開催される第54回国際ホテル・レストラン・ショー（以下HCJ2026）に出展いたします。鈴茂器工ブースは【東4ホール K-07】です。

HCJ2026では、2030年の訪日客6,000万人時代を見据え、観光・外食産業は空前のインバウンド需要という“追い風”的一方で、深刻な人手不足という“向かい風”に直面していると業界の動向を捉えています。鈴茂器工は本展示会において、この相反する課題を解決する「生産性向上」と「高付加価値化」を両立した厨房からホールまでのトータルソリューションを提案します。



■HCJ2026 SUZUMO ブースの主な展示

●ご飯のクオリティとメニューの多様性

インバウンド需要が急拡大するホテル・外食業界において、差別化の鍵を握るのは“ご飯のクオリティ”と“メニューの多様性”と考えます。鈴茂器工のブースでは、2025年10月の自社展示会スズモフェア2025東京で初披露し好評をいただいた、2026年4月に発売を控えた象印マホービン株式会社との共同開発の「業務用 IH 炊飯ジャー」を、本展示会でも展示いたします。水量のばらつきを炊飯ジャーで調整する「水量補正機能」や米とお酢と一緒に入れて炊飯できる「かんたん酢飯」コースなど飲食業界における課題を解決する新機能を搭載。長年、“ご飯”に向き合ってきた両社が、理想の“おいしさ”と現場での“使いやすさ”を追求した業務用炊飯器の最新モデルです。



【発表会開催レポート】鈴茂器工×象印マホービン共同開発発表会

参考リリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000088.000067066.html>

Press Release

2026年1月30日

鈴茂器工株式会社

さらに、2025年日経優秀製品・サービス賞 トレンド部門賞を受賞したコンパクトシャリ玉ロボット S-Cube（エスキューブ）をあわせて展示。この2つの組み合わせにより、炊き立ての美味しいご飯を、手軽に“本格的な寿司”へと昇華させる一気通貫のソリューションを提案します。深刻な人手不足の中でも、“おいしい炊飯”から始まる“おいしいご飯”的提供を実現すると共に、酢飯にも対応できる炊飯器を活用することで、寿司メニューを新たに手軽に展開でき、インバウンド需要も取り込む「高付加価値化」につながります。



●ビュッフェスタイルの定番

ご飯盛付けロボット Fuwarica（ふわりか）や寿司ロボットを活用した、これからの中堅・高級ホテル・レストランのビュッフェスタイルを提案いたします。

現在、ご飯盛付けロボットは単なる珍しい“省力化機械”から、食の現場を支える“身近なインフラ”へとその立ち位置を変えていきます。2026年1月に発表した調査では、一般消費者の認知率は6割（60.9%）を超え、1年以内の使用経験率は19.0%。情報への接触頻度が「増えた」と回答した人も2割以上に達するなど、社会的に浸透が進んでおります。この当たり前の風景への変化は、導入を検討する事業者様にとって大きな追い風です。ビュッフェ会場において、ロボットを活用して「正確・衛生的・スピーディー」にご飯やお寿司を提供することで、スタッフはより細やかなおもてなしや清掃、メニューの充実といった「人にしかできない高付加価値業務」に注力することが可能になります。



参考リリース：ご飯盛付けロボット浸透度調査 <https://prtentimes.jp/main/html/rd/p/000000094.000067066.html>

Press Release

2026年1月30日

鈴茂器工株式会社

●キッチン・厨房からホールまで、一気通貫のトータルソリューション

私たちは今、厨房内の自動化に留まらず、ホテル・レストランの運営をフロントからバックヤードまで一気通貫で支える「トータルソリューション」の提供へと進化を遂げています。

店舗入り口での「自動配席 AI システム ARESEA（アレシア）」は、混雑状況やスタッフの稼働状況を瞬時に判断し、最適な案内を自動化することで、接客品質の向上とオペレーションの最適化を同時に実現します。また、画像認識 AI を活用した「Vis レジ（ビスレジ）」などの会計システムは、商品の上にカメラをかざすだけで瞬時に品目を識別。レジ待ちのストレスを解消し、インバウンド対応で複雑化する会計業務を劇的にスマートにします。



“美味しいご飯を提供する”ノウハウと、“スムーズに提供し、心地よく過ごしていただく”システム。

これらが融合することで人手不足対策と高付加価値化が実現します。深刻な人手不足という“向かい風”を、ロボットというインフラで相殺し、現場にゆとりと笑顔を生み出す。鈴茂器工が提案するのは、効率化の先にある「顧客満足度の向上」です。自信を持って導入いただけるソリューションの数々をぜひご覧ください。

自動配席 AI システム ARESEA 活用事例：<https://www.suzumo.co.jp/testimonials/251126>

AI 画像認識システム Vis レジ新製品リリース：<https://prttimes.jp/main/html/rd/p/000000085.000067066.html>

■HCJ2026 展示会概要

展示会名	第 54 回 国際ホテル・レストラン・ショー(HCJ2026)
会期	2026年2月17日（火）～20日（金）
時間	10:00～17:00（最終日は 16:30 まで）
会場	東京ビッグサイト 東展示棟 4～6 ホール・西展示棟 1～4 ホール
鈴茂器工ブース位置	東 4 ホール K-07
入場チケット申し込み	https://hcj.jma.or.jp/ ※主催者 HP をご確認ください。事前予約制です。

事前に来場日時をご連絡いただけましたら、担当者にてスムーズにご案内させていただきます。

メディア関係者の皆様のご来場も心よりお待ちしております。

鈴茂器工への取材のお問い合わせ：<https://www.suzumo.co.jp/inquiry-2/interviews/>

Press Release

2026年1月30日

鈴茂器工株式会社

■会社概要

会社名：鈴茂器工株式会社

英文商号：Suzumo Machinery Co., Ltd.

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

設立日：1961年1月

資本金：11億54百万円

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

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/>

鈴茂器工企業 HP (北米向けサイト) <https://suzumoamerica.com/>

■食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ

鈴茂器工は1981年、世界初の寿司ロボットを開発し、以来、米飯加工ロボットのリーディングカンパニーとして業界を牽引しています。世界90か国以上の寿司、おむすび、丼ものなど、様々な食のシーンで幅広く利用されています。寿司ロボットとご飯盛付けロボットにおいては、【世界市場】【国内市場】ともにシェアNo.1を獲得(出典：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)。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。

人手不足が深刻化する飲食業界において、鈴茂器工は店舗業務の効率化に大きく貢献し、外食産業の課題解決に積極的に取り組んでいます。近年では、2024年に発売されたコンパクトシャリ玉ロボット『S-Cube(エスキューブ)』や、自動配席AIシステム『ARESEA(アレシア)』、2025年にはAI画像認識システム『Visレジ(ビスレジ)』など、革新的な製品・サービスの提供を通じて、飲食店のトータルソリューションを目指しています。

『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。

■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>

●本件に関するお問い合わせについて●

鈴茂器工株式会社 コーポレート本部

〒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 6F

担当部署：広報・IR 推進課

E-Mail：suzumo-pr@suzumo.co.jp