

俊敏な寿司職人の“技”を搭載したテクノロジー



**x<sup>top</sup>**

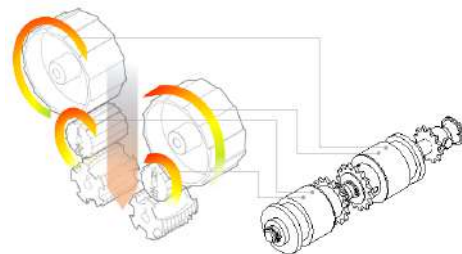
世界の人々を魅了する寿司職人の素晴らしい“技”

繊細かつ正確な寿司職人の指先と手のひらの“技”を搭載したテクノロジー。

空気をふくんだ

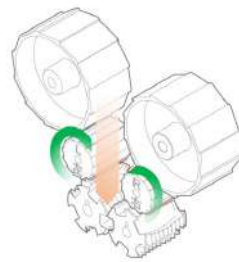


おいしい寿司玉をつくります。



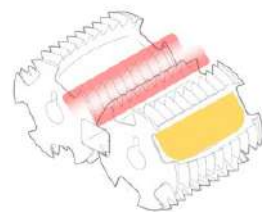
### 寿司飯送りのテクノロジー

ハイクオリティーのお寿司を作るために研究開発した“寿司飯トルクキーパーシステム”。上下左右のローラーが寿司職人の指先に代わって寿司飯の圧力を感じ取り、寿司飯に空気を含んだ最適な状態を均一化しながら回転速度を自動的にコントロールしているので、食感が良く安定した寿司玉づくりができます。



### “硬⇔軟”アジャスト機能

寿司飯の圧力を感じ取りながら常時回転速度を自動的にコントロールしている中段左右のローラーには、さらに最下部の寿司玉成型ローラーへの寿司飯の送り込みの圧力加減を調整できる機能を備えていて、硬めや軟らかめなどマーケットの食感ニーズに合わせた寿司づくりができます。



### 寿司玉成型のテクノロジー／特許技術 PAT.

寿司飯の流動性と成型性を研究開発したローラー先端の特殊形状が、寿司職人の指先と手のひらのように寿司玉一個分の寿司飯を繊細に計り取りながら絶妙のバランスで寿司飯を包んで握り、口の中でほぐれる食感の良い寿司玉をつくります。寿司玉の仕上がり形状も寿司ネタが馴染みやすいなめらかな弧を描く形状で、見栄えの良い寿司づくりができます。

# プロダクトクオリティ / PRODUCT QUALITY



## ハイグレードモーター

静音で耐久性が高い高品質の日本製モーターを搭載。



## モーター過熱保護

過熱・過負荷保護装置付の高機能モーターです。



## IP67防水対応センサー

外装には防水性の優れたIP67仕様のセンサーを搭載。



## SUS304製

主要部分はSUS304製で衛生的で耐久性が高く堅牢です。



## ボディーカバー

耐衝撃・耐薬品に優れていて耐久性が高く堅牢です。



## ノンステックパーツ

寿司飯が付着せず耐久性が高い高寿命の高機能プラスチックです。



## ノンステックコート

寿司飯が付着しないハイグレードのDupont製テフロンコートを施しています。



## 省エネルギー

消費電力は最大時でもわずか60ワットです。



## 海外規格

北米UL/NSF・カナダCSA・欧州CEの認証規格に対応しています。



## メイド・イン・ジャパン

プロフェッショナルの寿司マシン職人が、正確かつ丁寧にマシンをつくっています。

# 優れた機能性 / HIGH PERFORMANCE FUNCTION



## 簡単そうさ

基本そうさはスタートスイッチを入れるだけで寿司玉がつかられてきます。



## 1枚1.8秒・1時間2000個

寿司玉を1個1.8秒の速さでつくります。



## ターンテーブル

寿司玉が6個並ぶと自動的にストップします。



## セーフティー

フロントカバーを開けると停止するので安心です。



## 洗浄性-1

洗浄パーツはわずか60秒で外せます。



## 洗浄性-2

ノンステックのパーツ&コートで洗浄が簡単で水洗いできるので衛生的です。



## ラック

寿司飯投入時にはフタ用ラックで作業性が良く衛生的です。



## 少ないトラブル

エレクトリックパーツが少ないのでトラブルが少ないシンプルなマシンです。



**x-top**



## 寿司玉グラム数の選定

※下記はローラー選定時の参考目安ですので、お店の方針やマーケット環境に合わせて選択して下さい。



### 寿司玉ローラー16・18g用

寿司ネタが小さめのお店、お寿司をたくさん食べてもらいたい回転寿司店、寿司以外の料理も食べてもらいたいジャパニーズレストランなどには、すぐにお腹が満たされないように小さめのグラム数が適しています。



### 寿司玉ローラー20・22・24g用

スーパーマーケットやテイクアウトショップのパック寿司などには、満腹感を与えるために大きめのグラム数が適しています。



### 寿司玉ローラー22g・24g用

食べ放題などのお店には、お腹が十分に満たされるように大きめのグラム数が適しています。



### 寿司玉ローラー30g用 (いなり寿司用)

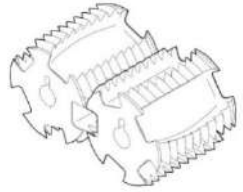
一般的ないなりあげの大きさにマッチする寿司玉の大きさは、30gが見栄えが良く食感的にも適しています。



### 俵型ローラー30・40g用 (お弁当用)

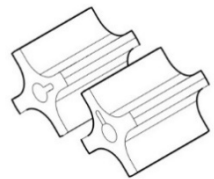
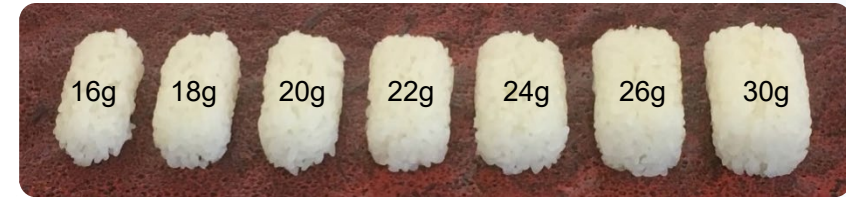
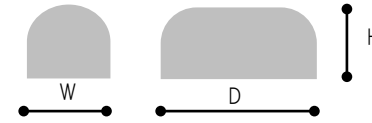
ご飯を俵型にして盛り付けることで、見栄えが良くなり高級感や可愛らしさが向上します。マシンは炊き立ての白飯や炊き込みご飯などの成型にも対応できます。

# 寿司玉のグラム数と仕上りサイズ・生産能力



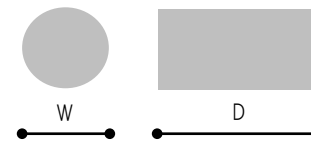
グラム数	仕上りサイズ	用途	生産能力/1時間
16g	W24×D53×H20mm	寿司用	1200個
18g	W25×D53×H21mm	寿司用	1200個
20g	W26×D53×H22mm	寿司用	1200個
22g	W27×D53×H23mm	寿司用	1200個
24g	W29×D53×H23mm	寿司用	1200個
26g	W30×D53×H25mm	いなり用	960個
30g	W33×D53×H28mm	いなり用	960個

※寿司飯の状態や温度により仕上り寸法は少し異なります。



グラム数	仕上りサイズ	用途	生産能力/1時間
30g	W30×D53mm	弁当用	960個
40g	W35×D53mm	弁当用	960個

※ご飯の状態や温度により仕上り寸法は少し異なります。



## 製品仕様 - SPECIFICATIONS



製品名	寿司マシン
型式	TSM-09
本体寸法	W300x D480 x H450mm
本体重量	18kg
電源	AC100-120V 50Hz/60Hz 0.6A AC220-240V 50Hz/60Hz 0.3A
消費電力	60W

# 導入メリット／BENEFITS OF INTRODUCTION



ビギナースタッフ

品質の良い寿司玉をつくるのが難しい

重さや大きさがふぞろい

見た目がふぞろい

人により品質の差がでる

失敗によるロスが多い

研修指導が必要

経験が必要

休みが必要

作業時間が長くなり人件費率が高い

お店を辞めることがある

1個/10秒・360個/1時間

VS



寿司マシン

品質の良い寿司玉をかんたんにつくれる

重さや大きさが一定

見た目がきれい

人による品質の差がない

失敗によるロスが少ない

研修指導が不要

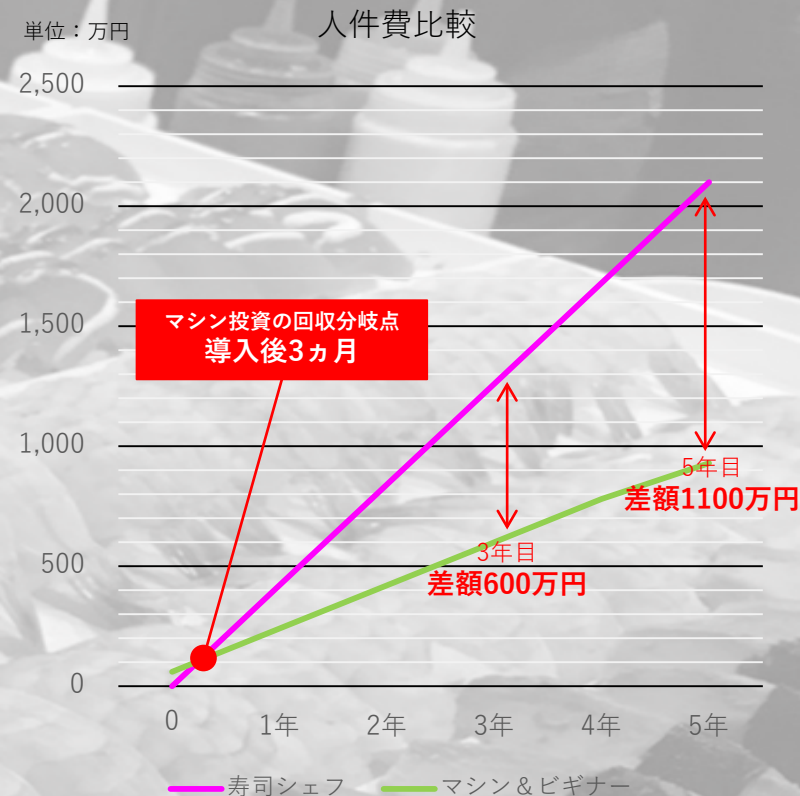
経験が不要

休みが不要

作業時間が短くなり人件費率が低い

お店を永久に辞めない

1個/1.3秒・2800個/1時間



マシン：600,000円＋ビギナースタッフ：150,000円×3ヵ月＝1,050,000円  
 寿司シェフ：350,000円/月×3ヵ月＝1,050,000円

寿司シェフとビギナースタッフとの人件費比較から、約3ヵ月後にはマシンへの投資費用は回収できます。

**Xtop**