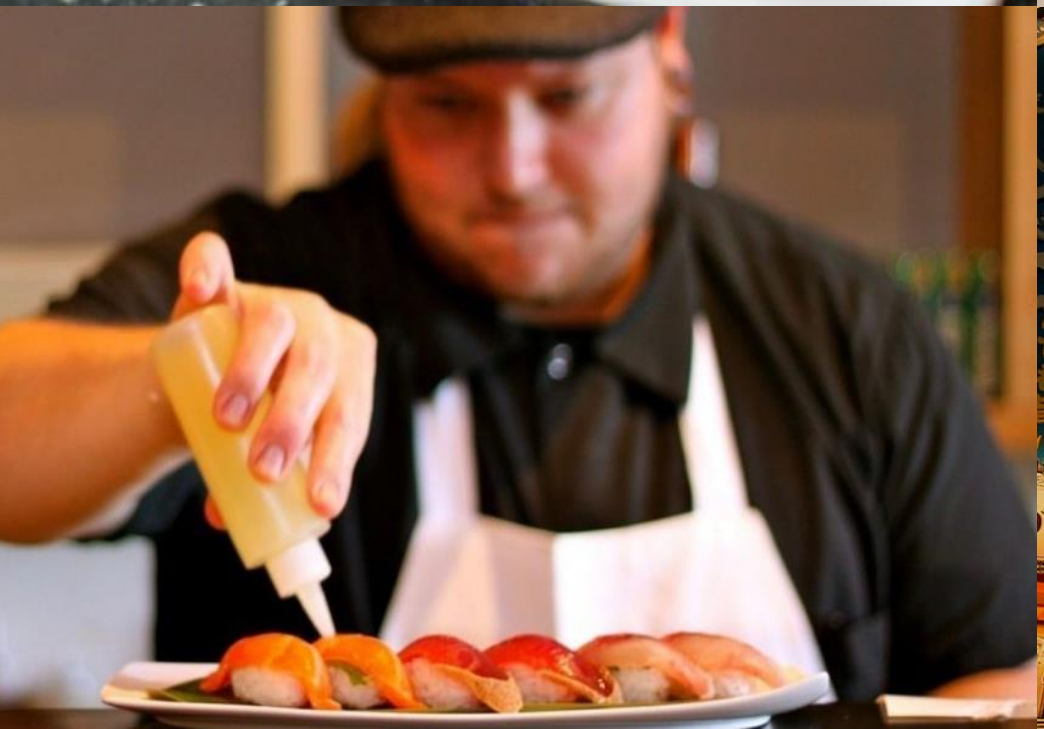
世界一、小さな寿司シェフ。

Sushi Machine / TSM-13

ビジネスチャンスを掴め

訪日外国人数3,000万人超え、消費額過去最高5兆円超え。
日本滞在中に食べたい・食べた食事の“NO,1”の寿司。
こだわりの食材を使ったオリジナリティー溢れる寿司メニューで、
世界のお客様から“いいね！”をゲットしよう。

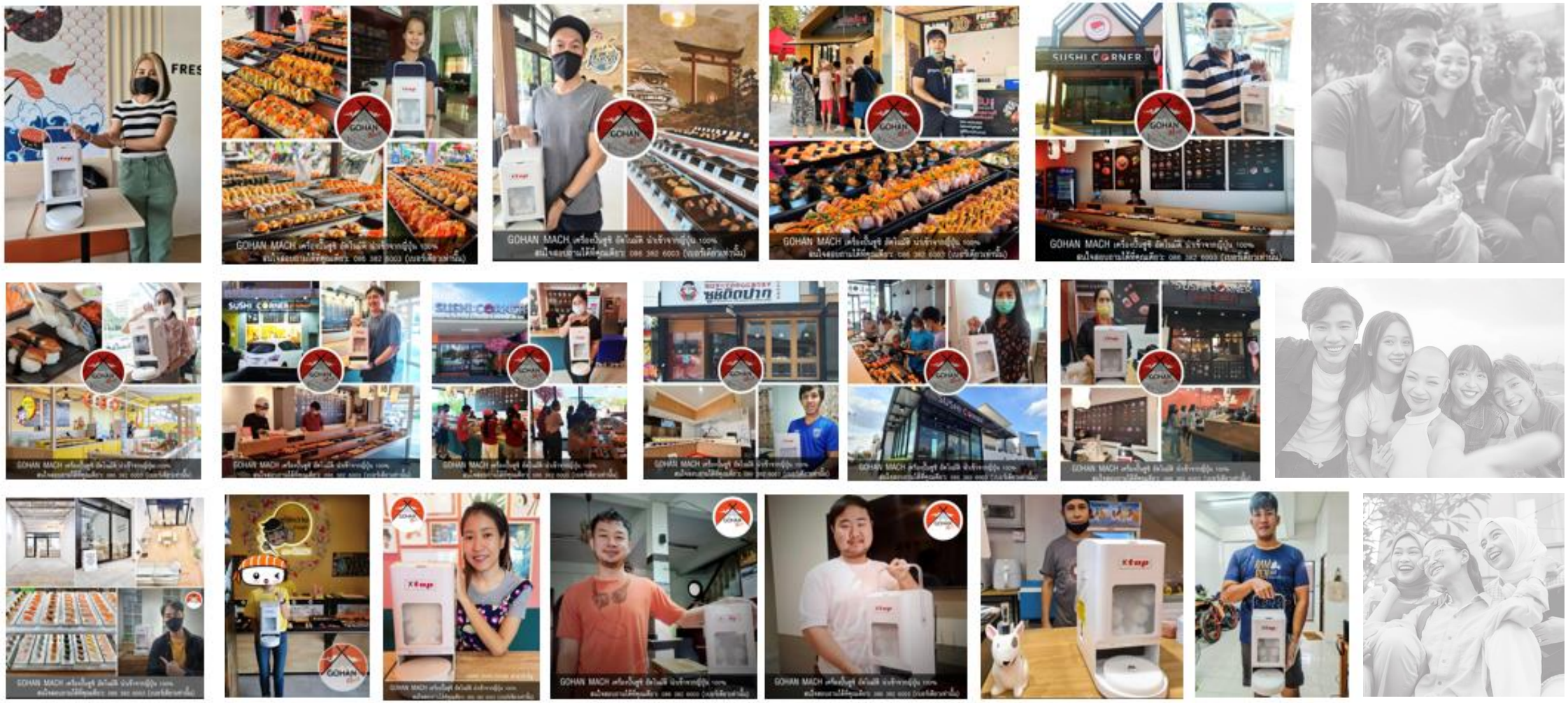


円安だからこそ国内旅行、
リピート顧客の獲得チャンス

円安の今は海外旅行は敬遠しがち、あらためてフォーカスされる国内旅行。
新鮮な食材を使った多彩なバイキングメニューで、お子様が大好きな食べ物“NO,1”のお寿司、ファミリー層や若者たちの心を掴んでリピートするお客様を獲得しましょう。

待望の寿司キャラバン。

へい！おまち～　マグロ、海老、鯛．．．
お寿司のパワーでみんな元気に！
お寿司屋気分を味わって、みんな笑顔で
楽しい時間を企画して、施設の人気と入居者
アップを狙いましょう。



アセアンの日本食レストラン数『120,000店舗超え』

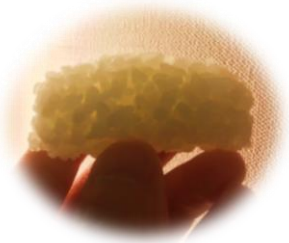
今後もアセアン経済を牽引する各国の若年層へ浸透し人気が高まる “SUSHI”

タイ：5000・インドネシア4000・マレーシア1900・ベトナム1600・シンガポール1200・フィリピン700・インド400・カンボジア300店．．．

今後も拡大する “SUSHI” へのマーケットニーズを掴み、アセアンのビジネスチャンスを獲得しましょう。

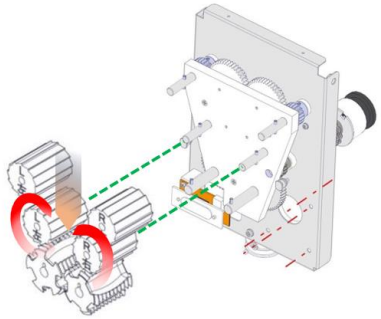
世界の人々を魅了する寿司職人の素晴らしき“技”

寿司職人の“技”を搭載した寿司マシン



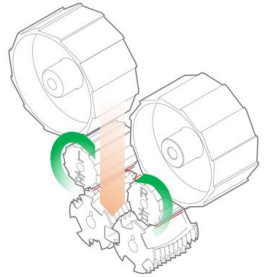
Xtop の寿司マシンテクノロジー

― 空気をふくんだおいしい寿司玉をつくります ―



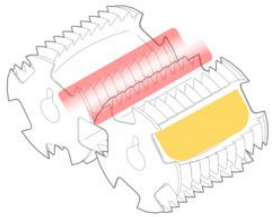
寿司飯送りのテクノロジー

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”。中段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へ均一化しながら回転スピードを自動的にコントロールしているので、食感が良く均一で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スピード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。

シンプルで優れた機能性－1

かんたん操作

電源スイッチを入れるだけで寿司玉がつくれます。

寿司飯セット容器

寿司飯1kg（寿司玉約50個分）が自然に流れる傾斜形容器。

容器フタ

オープンロック付きで寿司飯補充時の取り外しが不要。

フロントウィンドウ

寿司飯の残量や流れが見える
フロントウィンドウ。

セーフティー

フロントカバーを外すと停止するので安全です。

ターンテーブル

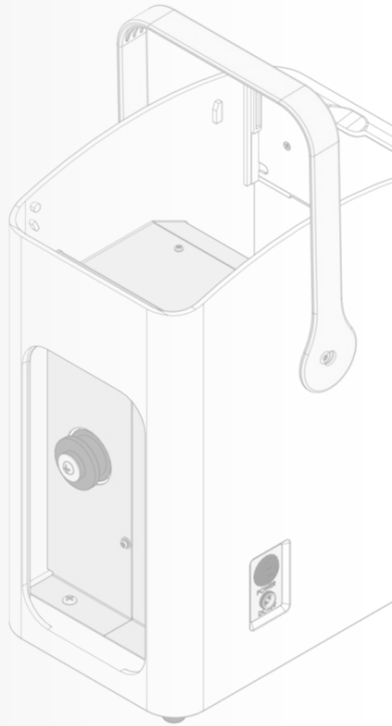
寿司玉が取りやすい位置まで回転します。

オートストップセンサー

寿司玉が4個並ぶと自動的にストップします。

キャリーハンドル

ハンドル付で移動も簡単にできます。



シンプルで優れた機能性－2

ノンステック素材

寿司飯がコンタクトするパーツはノンステック素材で寿司飯がつきません。

洗浄パーツ

わずか30秒でかんたんに取り外せる洗浄パーツは水洗いができて衛生的です。

1個3秒・1時間1200個

おいしい寿司玉を1個3秒の速さでつくります。

グローバル対応

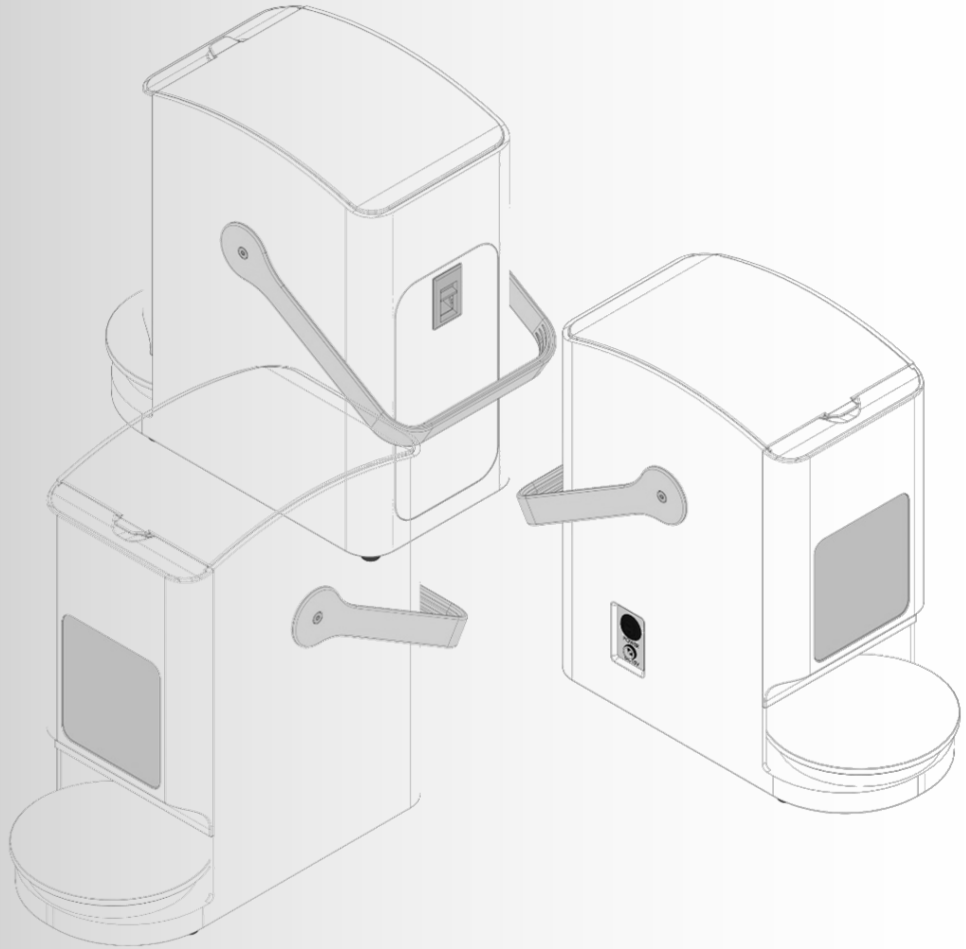
AC100-240Vに対応しますので世界各国で使用できます。

低消費電力

消費電力はわずか14Wの省エネマシンです。

拡張性

省電力なので充電式モバイルバッテリーでも使用できます。
※付属していませんので市販品を別途に購入してご使用下さい。



安心の品質とコンパクトで軽量なデザイン

ハイグレードモーター

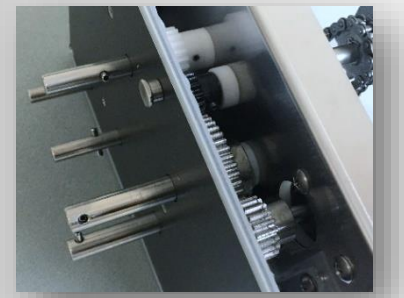
静音で耐久性が高い高性能なモーターを搭載。

モーター過熱保護

モーターは過熱・過負荷保護機能付で安心です。

IP67防水センサー

防水性に優れたIP67仕様の高品質センサーを搭載。



SUS304製

メインフレームやシャフトはSUS304製で錆びず堅牢です。

ライトウェイト

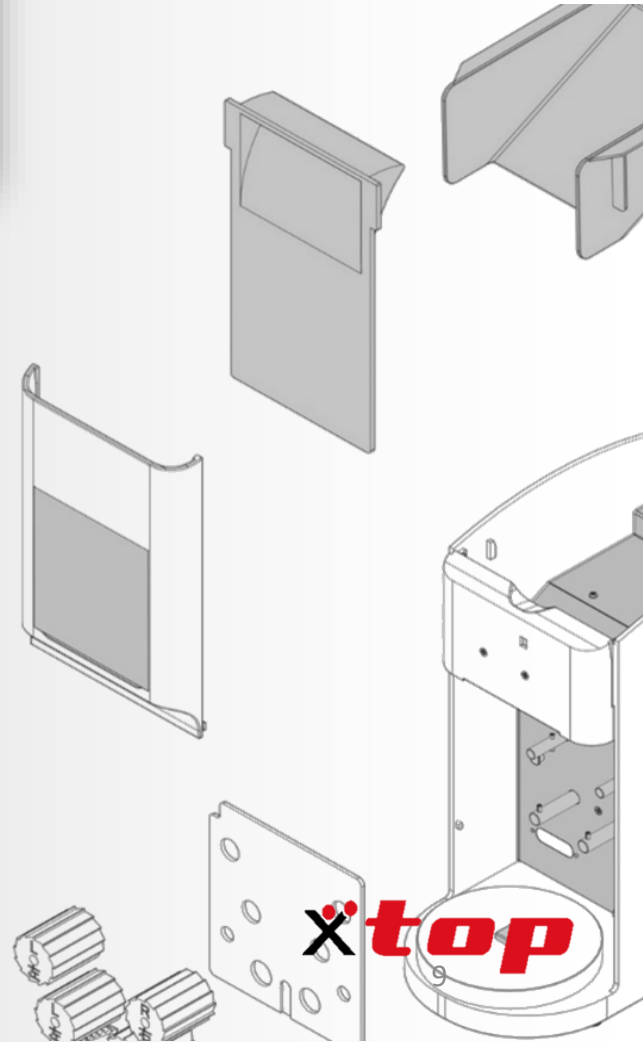
世界最小7.5kgの軽量ボディー。

世界最小サイズ

W17xD34xH35㎝のコンパクトボディー。

ボディーデザイン

密閉性の高いボディーデザインで衛生的です。



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

お寿司をたくさん食べてもらいたい回転寿司店や、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、
寿司ネタが小さめのお店などには、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。

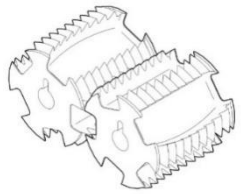
寿司玉ローラー30g用　（いなり寿司用）

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）

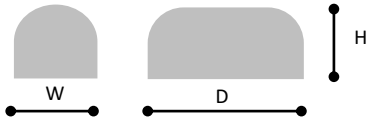
ご飯を俵型にして盛り付けることで、見栄えが良くなり高級感や可愛らしさが向上します。
マシンは炊き立ての白飯や炊き込みご飯などの成型にも対応できます。

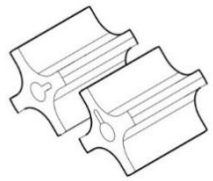
寿司玉のグラム数と仕上りサイズ・生産能力



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

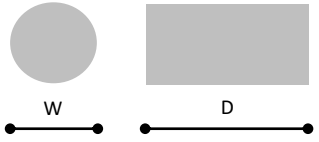
※寿司飯の状態や温度により仕上り寸法は少し異なります。





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。



導入メリット／BENEFITS OF INTRODUCTION

ビギナースタッフ

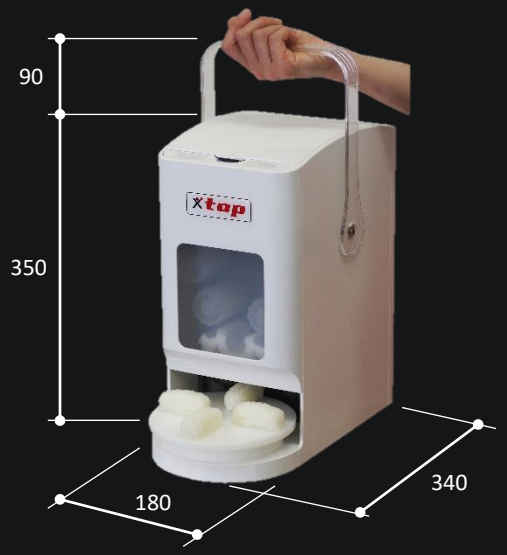
品質の良い寿司玉をつくるのが難しい
重さや大きさがふぞろい
見た目がふぞろい
人により品質の差がでる
失敗によるロスが多い
研修指導が必要
経験が必要
休みが必要
作業時間が長くかかり人件費率が高い
お店を辞めることがある
1個/10秒・360個/1時間

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
作業時間が短く人件費率が低い
お店を永久に辞めない
1個/3秒・1200個/1時間

製品仕様－SPECIFICATIONS



機種名	寿司マシン
型　式	TSM-13
本体寸法	W170 x D340 x H350㎜
本体重量	7.5kg
電　源	ACアダプター 入力：AC100-240V 50Hz/60Hz 1.4A 出力：DC24V 2.7A
消費電力	14W

寿司マシンから拡がる

”SUSHI STORY”

炙りサーモンマヨネーズ

炙りサーモン
ねぎ＆オニオンフライ

炙りサーモンチーズ
ねぎ＆キャロットドレッシング

サーモン親子

炙りまぐろ
しょうが＆ポン酢

ビーフ
アボカド＆クリームチーズ

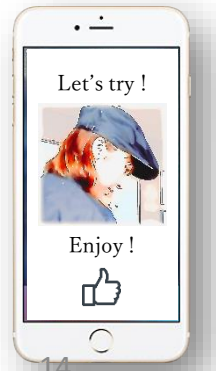
イベリコ豚
キャビア＆ハーブ

カラフル
寿司ドーナツ

サーモンアボカドの手まり寿司

いなり寿司

MIHIRO’s Kitchen

さまざまなメニュー動画を
更新公開中。

MIHIRO‘s Kitchen