

報道関係者各位

『ふんわりおむすびロボット』大阪・関西万博で稼働へ ～おむすび製造半自動化システム（仮称）の正式名称が決定～

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、以下 鈴茂器工）は、2024年10月16日のプレスリリースにて発表した「おむすび製造半自動化システム（仮称）」について、この度『ふんわりおむすびロボット』として正式名称が決定しましたことをお知らせいたします。

■製品名称

【分類】おむすびロボット

【製品名】ふんわりおむすびロボット

【ブランド名】結び

結び
omusubi



人がおむすびを握る工程を研究し、“ふんわり”と仕上げることにこだわった製品です。システムとの連携により、ツーオーダー（注文を受けてから調理し、出来立てを提供）にも対応可能となり、“ふんわり”とした“温かい”“おいしい”おむすびを届けたいという想いから名付けられました。

本製品は象印マホービン株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役 社長執行役員：市川典男、以下 象印）が2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて、一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオンに出店するおにぎり専門店（会期中2025年4月13日～10月13日 常設）で稼働いたします。



報道関係者各位



店舗名（よみがな）： ONIGIRI WOW!（オニギリ・ワウ！）

住所： 大阪府大阪市此花区夢洲 一般社団法人 大阪外食産業協会のパビリオン内

期間： 大阪・関西万博の会期中（2025年4月13日～10月13日）、常設

店舗営業時間： 9：30～21：00

店舗面積： 17.2 m²

オフィシャルサイト： <https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/>

本件に関連する詳細プレスリリース

鈴茂器工株式会社： <https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000060.000067066.html>

象印マホービン株式会社： <https://www.zojirushi.co.jp/corp/news/2024/241016/suzumo.html>

https://www.zojirushi.co.jp/corp/news/2025/250227/expo_onigiri.html

●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：戦略推進部 戦略推進課

E-Mail： suzumo-pr@suzumo.co.jp