

鈴茂器工 AI 画像認識システム「Vis レジ」を販売開始 ～AI で瞬時に会計しレジ待ちを解消、飲食店の人手不足・効率化ニーズに対応～

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、AI を搭載した AI 画像認識システム「Vis レジ（ビスレジ）」の販売を開始することをお知らせします。

2025 年 10 月 22 日（水）から開催される「スズモフェア 2025 東京」にて本システムを展示するとともに、同フェアから受注受付を本格的に開始いたします。

本システムは、寿司やうどんなどの日本独自のメニューへの対応力を強化するため、協力会社との協業により、SUZUMO グループのリソースを投じて検証を進めてきました。

サービススピードの向上と作業負荷の軽減につながると評価いただいた、はなまるうどん 中野通り店様の先行導入・検証事例もご紹介します。

本製品を通じて、鈴茂器工は『食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ』というビジョンのもと、「消費者」と「事業者」の皆様へ食を通じた新しい価値の創出に取り組んでまいります。



AI 画像認識システム Vis レジ 製品ページ：<https://www.suzumo.co.jp/products/accounting-system/visregi>

名称	AI 画像認識システム Vis レジ（ビスレジ）
販売開始日	2025 年 10 月 22 日（水） ※スズモフェア 2025 東京より受注開始
料金体系	初期費用：都度、個別見積 ※条件により変動 利用料：サブスクリプション(月額)
特徴	・高い認識率 ・低コストで設置可能 ・利用店舗様で商品登録可能 ・自動学習機能

※参考：スズモフェア 2025 東京開催のお知らせ

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000082.000067066.html>

報道関係者各位

■Vis レジ販売の狙い：飲食店の喫緊の課題への対応と生産性向上

SUZUMO グループは、日本の飲食店が直面している以下の**労働力不足**と**顧客満足度**に関わる課題を解決するために、Vis レジの販売を開始します。

●レジ業務の非効率化と顧客満足度の低下

商品アイテムが多い飲食店では、不慣れたスタッフが商品キーを探すのに手間取り、レジの行列が発生しがちです。これはお客様満足度の低下に直結します。

●スタッフ教育の困難化と熟練者への負荷集中

スキマバイトをはじめとする短時間労働者が増加する中で、十分な教育訓練時間を確保することが困難になっています。

経験の浅いスタッフがメニューを完全に理解できていないため、本来は調理や指導などの重要業務に充てたい熟練スタッフをレジ業務に配置する必要が生じており、人時生産性の低下を招いています。

AI 画像認識システム Vis レジは、これらの課題に対し、スタッフの習熟度によらず迅速な会計を実現することで、飲食店の安定運営と生産性向上に貢献します。

■Vis レジの使い方

利用客が商品をピックアップ → カメラの認識部分に設置 → AI が自動で識別（2 秒ほど）
→ POS に商品データが反映（※他社 POS とも連携可能） → 会計



■AI 画像認識のメリット

育成コスト削減	「商品名」「レジキー」「セット/組み合わせ」を完璧に覚えていなくても AI が識別してくれるため、新人教育期間を短縮可能に。
時間帯売上 UP	AI スキャン＋認識結果の確認とレジでのオペレーション時間を大幅に短縮。レジ渋滞を解消し、回転率をあげることで機会ロスを減らし満足度向上へ。
品質管理	遠隔から提供履歴の確認が可能。提供商品の品質確認や提供時のエビデンスを残すことができる。

■ はなまるうどん 中野通り店様での稼働の様子 ※2025 年 9 月時点



導入効果：ベテランスタッフの作業負荷を大幅に軽減

AI 画像認識システム Vis レジは、はなまるうどんの 2 店舗で異なるオペレーションでのテストを経て、中野通り店に導入されました。

約 150 種類ものメニューがある同社の店舗では、レジ画面から商品を探し出すのにある程度の商品理解などのスキルが必要となっていました。

Vis レジ導入後、画像認識からメニューが画面に反映されるまでの時間は約 2～3 秒に短縮。この大幅な時間短縮により、スタッフからは「サービススピードの向上と作業負荷の軽減につながる」と評価されています。

今後の課題：さらなる正答率向上と省人化効果

一方で、Vis レジの最大限の活用には、認識されたメニューが正しいかを判断する人のチェックが欠かせません。メニュー数が多いため、現時点では商品の理解があるベテランスタッフが最終チェックを担っています。そのため、今後は以下の課題解決に注力し、さらなる店舗運営の効率化を目指します。

- ① 正答率のさらなる向上：ベテランスタッフの判断レベルに近づけることを最重要課題とします。
- ② 明確な省人化効果：導入・ランニングコストの改善と、「シフト 1 本削減」につながるような、具体的に明確な省人化効果の実現が期待されています。

はなまるうどん 中野通り店

〒164-0001 東京都中野区中野 5-67-6

営業時間：7:30-23:00 ※ラストオーダー閉店 30 分前

<https://stores.hanamaruudon.com/hanamaru/spot/detail?code=112>

■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 54,418 千円

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、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。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)』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

〒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：コーポレート本部 経営企画部 広報・IR 推進課

E-Mail：suzumo-pr@suzumo.co.jp