

報道関係者各位

鈴茂器工、炊飯領域へ本格展開

象印マホービンと共同開発の業務用 IH 炊飯ジャー

「NW-QSZ18A」を2026年4月1日より発売

～炊飯から提供まで一気通貫の米飯トータルソリューションを確立～

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、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「象印マホービン」）と共同開発した業務用 IH 炊飯ジャー「NW-QSZ18A」を、2026年4月1日（水）より販売開始します。

本製品は、象印マホービンの「ごはんをおいしく炊く」炊飯技術と、鈴茂器工が長年培ってきた飲食店向け米飯加工機器の開発ノウハウを融合して開発したものです。飲食業界の人手不足やオペレーション効率化へのニーズが高まる中、誰でも簡単に安定した品質のご飯を炊ける業務用炊飯ジャーとして、飲食店や宿泊施設など幅広い業態への導入を想定しています。鈴茂器工が販売およびアフターサービスを行います。



業務用 IH 炊飯ジャー NW-QSZ18A

業務用 IH 炊飯ジャー NW-QSZ18A 特設ページ：<https://www.suzumo.co.jp/lp/nw-qsz18a/>

■ 共同開発の背景

両社の協業は約4年前、「おいしいご飯をより多くの人に届けたい」という共通の想いから始まりました。象印マホービンの「ご飯を炊く」技術と鈴茂器工の「炊きあがったご飯を加工して提供する」技術という、米飯提供の異なる工程にある両者がそれぞれの強みを組み合わせることで、炊飯から提供までを見据えた新しい米飯ソリューションの実現を目指し、共同開発に至りました。

報道関係者各位

■ 両社の技術と役割

象印マホービンは、家庭用炊飯ジャーの開発で培ってきた炊飯技術を活かし、高火力IHによる炊飯制御など、ご飯のおいしさを引き出す炊飯技術を担いました。一方、鈴茂器工は、寿司ロボットや米飯加工機器の開発を通じて蓄積してきた飲食店オペレーションの知見を活かし、飲食店での使いやすさや運用を考慮した仕様設計を行うとともに、業務用機器としての耐久性にも配慮しています。

本製品は、象印マホービンが製品化し、鈴茂器工が販売およびアフターサービスを担います。鈴茂器工が本製品を同社製の米飯加工ロボットなどとセットにして飲食店への導入提案を進めていきます。

■ 社会背景と飲食店の課題

近年、インバウンド需要の回復に伴い日本食への関心が世界的に高まっております。特に寿司は訪日客からの人気も高く、外食市場においても提供店舗の拡大が進んでいます。これにより、居酒屋やレストランなどでも寿司メニューの導入の動きが広がっています。

一方、飲食業界では慢性的な人手不足が続いており、調理作業の効率化や品質の安定化が急務となっています。特にご飯は店舗の味を左右する重要な要素ですが、炊飯時の水量調整や炊きムラ、酢飯づくりなどに手間や技術が必要とされてきました。本製品は、こうした課題の解決を目的に開発されました。



7段階にわたる調整で、お店のこだわりの「かたさ」を実現。大切なお客様に自信を持っておいしいご飯を提供できます。

■ 本製品の特徴

・水量補正機能

炊飯容量を設定することで、水量が多少ずれている場合※1でも炊飯プロセスを自動調整し、誰が炊いても安定した品質のご飯を炊くことができます。

※1 水位線まで加えた水量の±5%を補正可能（1升の場合は100ml前後を補正）

・かんたん酢飯コース

米・水・酢飯炊飯用の推奨酢を入れて炊飯することで、炊飯と酢合わせの工程を一体化。作業効率を向上させ、安定した酢飯づくりを実現します。

・1升コンパクト炊飯による炊き立て提供

従来の大量炊飯ではなく、1升炊きを複数回行う運用を想定しています。これにより常に炊き立てのご飯を提供できるほか、ピーク時やアイドル時などの需要変動にも柔軟に対応でき、食品ロス削減にもつながります。

報道関係者各位

■ 想定される導入業態・導入イメージ

本製品は、幅広い飲食業態での導入を想定しています。

<想定される主な導入業態>

- ホテル・旅館などの宿泊施設
- 居酒屋
- 和食・中華・イタリアンなどのレストラン
- ラーメン店などの専門店

居酒屋では1台での運用が可能です。70～120席規模のレストランでは2～4台の複数台導入により、ピークタイムに合わせた炊き立てご飯のタイムリーな提供が実現できます。

■ 展示会での反響

昨年開催した自社展示会「スズモフェア」以降、さまざまな展示会で紹介し、より多くのお客様の目に触れる機会が増えています。外食・宿泊業界向け展示会「ホテルレストランショー」では、ホテル・旅館などの宿泊施設をはじめ、居酒屋やファミリーレストランなど幅広い業態のお客様から好意的な反応をいただきました。特に、水量補正機能や酢飯炊飯機能に加え、フラットフレームやサイドセンサーなど清掃性や衛生管理に配慮した使いやすさの面でも高い評価を得ています。

■ 開発担当者コメント

「鈴茂器工ではこれまで、ご飯盛付けロボット Fuwarica や寿司用のシャリ玉ロボットなど、炊飯後のご飯を加工する機器を中心に展開してきました。本製品は、炊飯工程まで含めた米飯ソリューションの一つとして位置付けています。

本製品と Fuwarica、もしくはコンパクトシャリ玉ロボット S-Cube と酢飯炊飯用の推奨酢などを組み合わせることで、ご飯やシャリを最適な状態でスピーディーに提供できる環境を整えることができます。また、酢飯炊飯機能により寿司メニューの導入のハードルを下げ、飲食店の新たなメニュー展開にも貢献できると考えています。」

今後も鈴茂器工は、炊飯から提供までを見据えた米飯ソリューションの提案を通じて、飲食店の価値向上と新しい食体験の創出に貢献してまいります。

■ 製品仕様

製品名	業務用 IH 炊飯ジャー
品番	NW-QSZ18A
発売日	2026年4月1日
価格	オープン価格
炊飯容量（白米）	0.18（1合）～1.8L（1升）
色柄	ブラック（-BA）



本製品に関するお問い合わせ：<https://www.suzumo.co.jp/inquiry-2/>

報道関係者各位

■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