

『スズモフェア 2026 東京』開催のお知らせ

～飲食店の注文から調理・盛り付け・配膳までを会場で再現、
新製品を含む約 60 台を体験～

開催日： 2026 年 10 月 28 日（水）・29 日（木）

会場：池袋 サンシャインシティ 文化会館 3 階 ホール C

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、2026 年 10 月 28 日（水）・29 日（木）の 2 日間、池袋サンシャインシティ文化会館（3 階ホール C）にて『スズモフェア 2026 東京』を開催いたします。

飲食業では、調理業務の有効求人倍率が 2.9 倍、飲食店店長など店舗管理業務では 10.0 倍に達するなど、現場のあらゆる工程で人手不足が深刻化しています。労働生産性も 219 万円と他産業より低く、政府は 2029 年度までに 35%向上させる目標を掲げ、調理・盛り付けロボットや配膳ロボットなどの省力化投資を促進する方針を打ち出しています（参照：農林水産省・厚生労働省「[省力化投資促進プランー飲食業ー](#)」）。あわせて、寿司やおむすびといった日本食は世界 90 か国以上に広がり、一過性のブームから各国で独自にローカライズされた食文化へと変化しています。

本フェアは、外食・中食・小売・給食など食に関わる幅広い分野の事業者様を対象に、鈴茂器工の最新ソリューションをご体験いただける展示会です。昨年の『スズモフェア 2025 東京』では、過去最大となる 490 社・840 名を超える皆様にご来場いただきました。

今年の会場内はテーマごとに 8 つのゾーンで構成し、店舗・厨房向けの小型機から食品工場向けの大型機まで約 60 台を集め、デモンストレーション形式でご紹介します。さらに協力企業約 30 社も参加し、各社の専門知識とスズモグループの強みを掛け合わせた最新のソリューションを多数ご提案いたします。

また、SUZUMO グループならではの試食体験も大きな見どころの一つです。今年も注文から機械デモ、試食、サービスまでの一連の流れをスムーズに体験できる空間をご用意しました。会場内での様々な体験企画を通じ、貴社の現場課題を解決するヒントを見つけていただければ幸いです。

本展示会を通じて、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。



■開催詳細■ ※スズモフェアは来場者事前登録制です。フォームよりお申込みください。

日時	2026 年 10 月 28 日(水)10:30 ～17:00 ※16:00 受付終了 2026 年 10 月 29 日(木)10:00 ～16:30 ※16:00 受付終了
会場	池袋 サンシャインシティ 文化会館ビル 3 階 ホール C (東京都豊島区東池袋 3 丁目 1-4)
来場者登録 フォーム	https://szmf26tyo.event-lab.jp/v5/registration/visitor/pre_form/SZMFTYO/V02?l=japanese 製品導入検討事業者 様用

スズモフェア 2026 東京 / SUZUMO FAIR 2026TOKYO の見どころ



■ 食べておいしい、だけじゃない。現場再現にこだわった SUZUMO のオペレーション



店舗での運用をそのまま再現し、導入後のイメージをより具体的に描いていただける空間をご用意しました。作業スピードや仕上がりはもちろん、注文から製造・盛り付け、そして実際の美味しさに至るまでの一連の流れをご体験いただけます。機械の性能向上にとどまらない「現場で生まれる本当の価値」をご体感ください。またスズモフェアでは、試食・商談スペースにおきましても自動配席システムや配膳ロボットが巡回する環境を整え、実際の店舗運営をより強くイメージしていただけるよう工夫しております。さらに、スズモグループが事業の柱として注力する新規事業領域におきましては、AI や IoT などを活用した最新ソリューションの実現に向け、パートナー企業様との協働による取り組みをご紹介します。

主な展示製品：のり巻きロボット（新製品）、手巻きおむすび製造ライン（新製品）、自動配席 AI システム ARESEA、業務用 IH 炊飯ジャー（2026 年 4 月発売）、コンパクトシャリ玉ロボット S-Cube、のり巻きロボット、セルフオーダーシステム SEMOOR X 他

■ スズモグループが提案する業態別ソリューション



外食・中食業界では、深刻な人手不足や人件費・原材料費の高騰が続いており、現場の省人化や作業効率化、未経験者でも運用できるオペレーションの構築が急務となっています。

おむすびや寿司といった定番カテゴリから外食・小売業界の最新トレンドまで、現場の課題解決や高付加価値化につながる機器活用を、豊富な試食を交えたデモンストレーションでご紹介します。普段は食品工場でしか見ることのできない大型機ゾーンでも迫力ある実演を披露し、例年多くの事業者様から高い評価をいただいております。

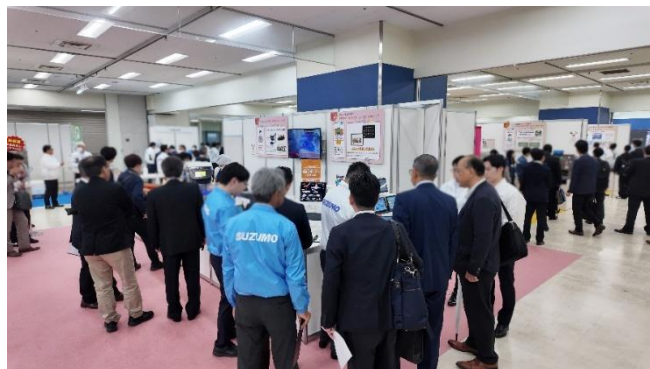


●外食&ホテル・レジャー向け

「品質安定」「教育負担軽減」「集客強化」をキーワードに、現場オペレーションの再現を通じてサービス品質と運営効率の両立をご提案します。

●小売業向け

「売上向上」「省人化」「省スペース」をキーワードに、店舗での作業負担を抑えつつ売場運営を効率化するソリューションをご提案します。



●工場・セントラルキッチン・プロセスセンター向け

「大量生産」「多品種対応」「品質均一化」をキーワードに、生産ラインの自動化と安定稼働を強力に支援します。

既存の寿司ロボットやご飯盛付けロボットについても、IoT やデジタルテクノロジーと組み合わせた最新の活用方法を展示予定です。スズモフェアでしか体験できない貴重な機会を、ぜひ会場でご体感ください。

参考：スズモフェア 2025 東京の開催レポート

<https://www.suzumo.co.jp/column/suzumofair2025tokyo>

■メディアからの取材受付■ ※スズモフェアは来場者事前登録制です。フォームよりお申込みください。

<https://www.suzumo.co.jp/inquiry-2/interviews/>

「取材に関するお問い合わせ」より「スズモフェアについて」とご連絡ください。

広報担当より個別にご案内させていただきます。

■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、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