

特別協力企業

出展者名	展示予定商品	型式他	出展者名	展示予定商品	型式他
株式会社西原商会	食品類		株式会社ISEKIT-ｸﾗｲﾌﾞｻｰﾋﾞｽ	全自動炊飯器	AR235-AM13
株式会社エフ・エム・アイ	ペーカリーオープン他	XFT-136	株式会社USEN	清掃ロボット	PUDU CC1
株式会社SEB Professional	コーヒーマシン他	WMF 1300S 100V	東芝テック株式会社	POSレジ、自動釣銭機他	QT-300
グローリー株式会社	券売機	VT-T21	ホシザキ株式会社	再加熱キャビネット他	HRH-6TA
株式会社グローバル	ワインセラー、サインサーバー	ブリリアント143	株式会社コマツ製作所	油ろ過機	Y-3
タイジ株式会社	プレートヒーター他	PH-640(GK)	株式会社エフビコ	ディスプレイ容器	耐熱・耐冷用
鈴茂器工株式会社	ご飯盛付けロボット他	GST-RRA	中央化学株式会社	ディスプレイ容器	耐熱・耐冷用
東海興商株式会社	再加熱システム対応食器				

※順不同

アクセスマップ



お申込みはコチラ 事前申込制となります

WEB

[<https://forms.office.com/r/pAHXJJpt32>]
上記URLにアクセス または QRコードを読み取り、必要事項をご入力ください

FAX

098-869-9815 下記の欄をご記入の上、FAXにて送付ください

申込㍻切

展示会参加日 前日15:00まで

ホシザキ製品が手のひらサイズに！
当日30名限定ガチャ！

スマートフォンからのお申し込みはコチラ

参加日	※希望日に ☒ 記入 ※両日参加可能 ☐ 7月09日(水) ☐ 7月10日(木)	来場予定時刻	
朝食革命セミナー	※参加を希望する場合のみ ☒ 記入 ☐ 病院・高齢者施設向け：7月09日(水)13:30～14:00 ☐ 病院・高齢者施設向け：7月09日(水)14:30～15:00 ☐ 病院・高齢者施設向け：7月10日(木)13:30～14:00 ☐ 病院・高齢者施設向け：7月10日(木)14:30～15:00	☐ ホテル・宿泊向け：7月09日(水)10:30～11:00 ☐ ホテル・宿泊向け：7月09日(水)15:30～16:00 ☐ ホテル・宿泊向け：7月10日(木)10:30～11:00 ☐ ホテル・宿泊向け：7月10日(木)15:30～16:00	
フリガナ		フリガナ	
施設名		代表者名	
電話番号		参加人数	合計 名
E-mail		案内者	



人手不足に応える、厨房まわりの効率化・省人化ソリューションが集結

入場無料

※一部の画像はイメージです



来て見て食べて

食まわりSmart展示会

同時開催 朝食革命セミナー

食ってナットク 試食・試飲会

体験！ Live Cooking

※当展示会では一部アルコールのご提供がございます。飲酒運転は固くお断りいたします。



会期

2025年 7月9日(水)・10日(木)
受付時間：am10:00～pm16:00（両日）

会場

大川公民館 〒907-0022 沖縄県石垣市大川100-1 ※駐車場あり(25台)

朝食革命セミナー同時開催

※詳細は中面をご確認ください



HOSHIZAKI

早朝作業を大幅カットでスタッフの負担を軽減！

これ1台で チルド保存 ➔ 自動で再加熱 ➔ 保温 まで！



再加熱キャビネット HRH-6TA

石垣の強みを、最高の価値へ。凍結・保存・解凍、その技術が一堂に。

-35℃ のエタノールで
すばやく凍結



液体急速凍結機
HLF series

-40℃ 超低温フリーザー



ディープフリーザー
HDF series

解凍 が変わる、
ホシザキが変える。



真空マイクロ波解凍機
HVM-8TA3-T



西原商会

石垣営業所

〒907-0001
沖縄県石垣市字大浜472番地1
TEL:0980-86-0880
FAX:0980-86-0881

<http://www.nishihara-shokai.co.jp/>



ISEKI

全自動炊飯器

炊飯作業の
省力化に
貢献します！



全自動炊飯機 **炊き繁盛**





SUZUMO

ご飯盛付けロボット

ボタンひとつでライスを
バラバラとほぐし、
ふわっと盛り付け。高い
保温性で厨房だけでなく、
ビュッフェなどセルフ形式
でも大活躍。



コンパクトシャリ玉ロボット

誰でも使いやすい超コン
パクト設計。洗浄も簡単、
お寿司の取り扱いがもっ
と手軽に。お求めやすく
ご用意しました。





USEN

UNEXT HOLDINGS

清掃ロボット

施設内の床清掃を行い、人手不足の軽減・
スタッフ業務負担の軽減のお手伝い！

- ① バキューム(吸引)・スクラブ
(磨く)・スweep(掃く)・
モップ(乾拭き)の4種清掃を
1台で。
- ② 700～1000㎡/時の
高効率清掃。
- ③ 自動充電＆タイマー設定で
定期清掃も可能

※充電ステーションによる自動充電はオプション



PUDU CC1

株式会社グローバル

ワインセラー

ワインを主役にしてくれる
ディスプレイセラー



ブリリアント 143

整然と美しくボトルを収納する
斬新な特殊ラックと両サイド
から立体的にボトルを照らし
出す庫内LEDが、ワインを
より美しく魅せます。

ストック管理も簡単。
インバーター搭載で従来品
より約40%省エネを実現。



FMI

ベーカリーオープンXFT-136
場所を選ばず設置可能。
ベーカリー機能に特化した
コンパクトオープン。

ロボクーブ BLIXER-4V.V.B
ミキサー食専用設計。高速
カッターでなめらか仕上げ。

ロボクーブ CL-50E
野菜カットの時短に。替刃
で多彩なカットが可能。

小型ジェラートフリーザー HTF-3
安心の国内製造。省スペースで
本格ジェラートを実現。





SEB PROFESSIONAL

Mf コーヒーマシン
クリーニングは簡単に、ミル
クメニューはより高品質に。
手軽に高品質なコーヒーを提
供。お手入れ簡単。選べる
200V・100Vで幅広く対応。

zummo フレッシュジュース
ジュースのおいしさと安全性、
お手入れ簡単、多彩なフルー
ツに対応。Zummo独自の垂直
搾汁システム「EVS」を搭載
し、効率よくおいしさたっぷ
りのジュースを圧搾。



WMF 1300S



Zummo VIVA



グローリー株式会社

タッチパネル式券売機 ボタン式券売機

大画面タッチパネル式券売機
から、卓上にも設置可能な
コンパクトサイズまで。

お客様の視点で
「使いやすさ」
に配慮した
高機能券売機。



VT-S20



VT-T21



株式会社 コマツ製作所

世界に翔く 食用油ろ過機のコマツ

油ろ過機

通常取り除く事の出来ない揚げカスまで、
しっかりと除去。

✓揚げ物製品の品質向上
✓油代等の経費削減
✓フライヤー清掃が楽に



※展示のみ



東芝テック株式会社

POSレジ 自動釣銭機

決済シーン、店舗スタイルのさらなる
多様化、人手不足などの課題解決へ

飲食レジ

- 人材不足の解消、定着化
- 求人広告表示による費削減
- 業務効率化・サービス向上
- 人件費抑制（賃金増対応）
- お客様ニーズの多様化に対応
- 客単価アップ
- 外国人多言語対応

物販レジ

- 会計を簡単に正確に
- 高い耐久性で安定稼働を実現
- 対面セルフにも対応





温冷配膳車用 食器・トレイ 再加熱用 食器 ホテル 朝食用 トレイ・仕切皿・食器類

営業品目	業務用食器	業務用家具	厨房機器・道具	
	介護用食器	特殊加工製品	工業炉製品	
納入先	学校	病院	福祉施設	公官庁
	ホテル	レストラン	社員食堂	工場





TAIJI

プレートヒーター PH-640(GK)
薄型ブラックガラス仕様。
65℃/85℃の2段切替で、揚げ
物や煮物などの保温に最適。

クールプレート CP-520
ノンフロン仕様で最大5℃ま
で冷却可能。サラダやフルー
ツの保冷に最適。

ランプウォーマー SL-25(BA)
スタイリッシュなデザインと
遠赤外線ランプで、保温と演
出を両立。

フローズンマシン miniGEL Plus1
100V対応・給排水不要。
ソフトクリームやフローズド
リンクに対応。





エフピコ

食の未来を支える食品容器のパイオニア



早朝作業を大幅カット！再加熱キャビネットと完調品を活用した

朝食革命セミナー

体感 試食 相談 できる

常識が変わる！現場が変わる！新しい助っ人、ここに登場！

現場の「当たり前」を見直すことで、現場作業の負担軽減が可能に！セミナーでは、人手不足時代に対応するため、再加熱キャビネットと完調品を活用した実践的な工夫をお届けします。深刻化する人手不足、業務を「減らす・業務を簡略化する」ことが一層求められています。

ビュッフェ皿・食器も使える

New



ホシザキ
テーブル型再加熱キャビネット
HRH-6TA



ホシザキ
再加熱キャビネット
NRH-13B

セミナー日程 会場：大川公民館

2025
7/9_水・10_木 各定員
12名

ホテル・宿泊 向け 10:30～11:00

病院・老人ホーム 向け 13:30～14:00

病院・老人ホーム 向け 14:30～15:00

ホテル・宿泊 向け 15:30～16:00

セミナー内容

Point1	人材の定着化	環境改善で働き手の確保
	急な欠勤による勤務変更の負担や不規則な勤務体制を改善することで、安定的な人材確保を実現します。	
Point2	業務軽減 少人数化	朝一の作業を自動化へ
	タイマー調理で、朝一の業務を軽減でき、少人数での朝食提供が可能になります。	
Point3	働きやすい環境	早朝出勤の回避を目指す
	時間のかかる盛付け作業など事前に済ませることで、早朝出勤の緩和や早朝出勤ゼロにも貢献します。	