

中小企業省力化投資補助事業

製品カタログ

令和6年6月18日

独立行政法人 中小企業基盤整備機構

	機器カテゴリ	対象業種	対象業務プロセス	
A	清掃ロボット	宿泊業、飲食サービス業	施設管理	2
B	配膳ロボット	飲食サービス業、宿泊業	配膳・下膳	6
C	自動倉庫	製造業、倉庫業、卸売業、小売業	保管・在庫管理、入出庫	10
D	検品・仕分システム	倉庫業、製造業、卸売業、小売業	資材調達、加工・生産、検査、 保管・在庫管理、入出庫	13
E	無人搬送車（AGV・AMR）	倉庫業、製造業、卸売業、小売業	資材調達、加工・生産、検査、 保管・在庫管理、入出庫	17
F	スチームコンベクションオーブン	飲食サービス業、宿泊業、小売業	調理	21
G	券売機	飲食サービス業	注文受付	69
H	自動チェックイン機	宿泊業	受付案内、予約管理、 請求・支払、顧客対応	102
I	自動精算機	飲食サービス業、小売業	請求・支払	106
J	タブレット型給油許可システム	小売業	給油	109
K	オートラベラー	倉庫業、製造業、卸売業、小売業	加工・生産、梱包・加工、 保管・在庫管理	112
L	飲料補充ロボット	小売業	飲料補充業務	114
M	デジタル紙面色校正装置	印刷・同関連業	印刷	116
N	測量機	建設業、専門・技術サービス業	調査・測量、施工、検査	118

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

A

清掃ロボット

宿泊業、飲食サービス業、
製造業、卸売業、小売業

清掃業務

例えばこんな場面で、

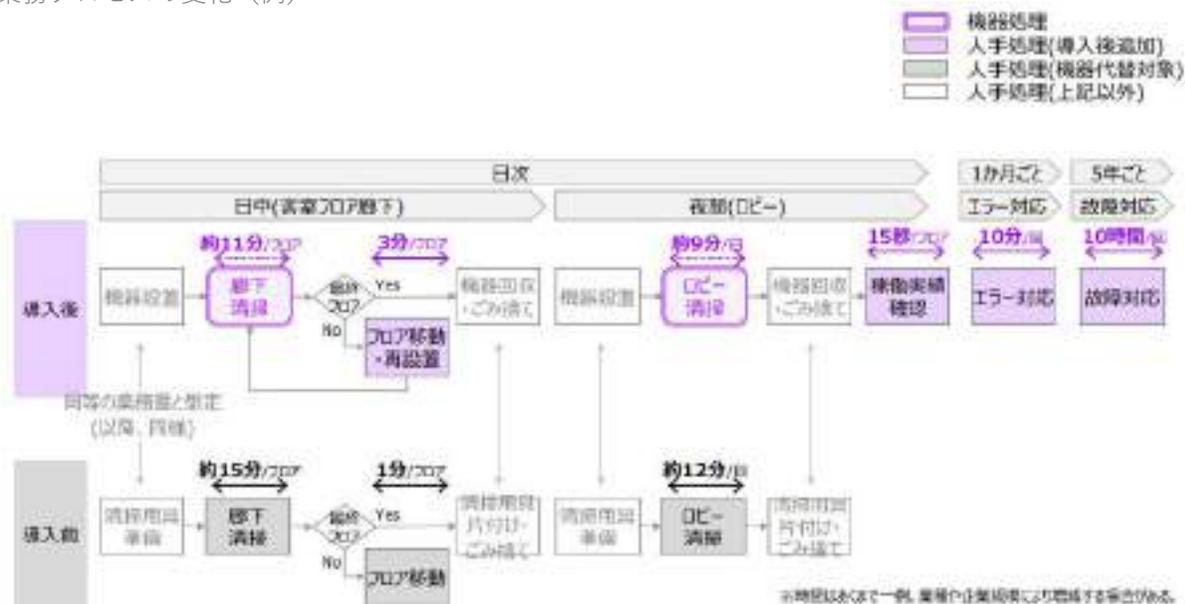
- 清掃員が作業していた清掃業務を自動で動く清掃ロボットが担います。
- 人や障害物を避けながら、廊下やロビーなどの床面を清掃をすることが可能です。

活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

A

清掃ロボット

宿泊業、飲食サービス業、
製造業、卸売業、小売業

清掃業務

製品カテゴリの概要

自律走行で床を清掃（湿式、乾式等）するロボット。各種センサにより、人や障害物を回避しながら清掃可能。

主に利用が想定される中小企業

主に宿泊業、飲食サービス業などの清掃業務が発生し、従業員による清掃作業を行っていた事業者。

省力化効果

人手により実施している清掃業務を清掃ロボットが代替することにより、清掃業務の省力化が期待できる。具体的には、例えば、導入前に要していた廊下やロビーの清掃にかかる業務が、当該製品カテゴリの導入により大幅に機器に置き換わり、当該業務の人手による作業を削減できるため、大きな省力化効果が見込める。

価格と導入費用（目安）

数百万円程度で導入可能。基本的に導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

- 掃除機での清掃と比べて、大幅にコスト削減効果を得られた事例も。

（製品イメージ）（例）



©IRIS OHYAMA / SoftBank Robotics

※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	清掃ロボット
	業種/業務領域	【飲食サービス業】清掃業務 【宿泊業】清掃業務 【製造業】清掃業務 【卸売業】清掃業務 【小売業】清掃業務

No.	分類	登録事項	内容	写真
A-001	製品概要	製品の名称	Whiz i アイリスエディション	 <p>©IRIS OHYAMA / SoftBank Robotics</p>
		型番	Whiz i アイリスエディション	
		製品の概要説明	<p>簡単2ステップで誰でも使える業務用のDX清掃ロボット「Whiz i アイリスエディション」。1時間あたり500㎡（最大1,800㎡）を清掃することが可能で、清掃品質向上を実現します。</p> <p>また、掃除機での清掃に比べてコストを抑えた中で清掃を行うことが可能で、初回導入から導入後のアフターサポートまで全国対応させていただきます。</p>	
		製品のURL	https://www.irisohyama.co.jp/b2b/robotics/products/whiz-i/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	アイリスオーヤマ株式会社	
		製造事業者の所在地	宮城県仙台市青葉区五橋2-12-1	
		製造事業者のURL	https://www.irisohyama.co.jp/b2b/robotics/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	清掃ロボット
	業種/業務領域	【飲食サービス業】清掃業務 【宿泊業】清掃業務

No.	分類	登録事項	内容	写真
A-002	製品概要	製品の名称	清掃ロボットCL-02（ワイパー清掃タイプ）	
		型番	CL-02	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイパー（拭き）清掃が可能な清掃ロボット。 ・ダスターを用いた拭き清掃は、静音性に優れるとともに、バキューム（吸引）清掃と同等の品質で清掃が可能。 ・レーザーで周囲の情報を取得し、建物内部の形状と清掃経路を高精度に認識。予め清掃経路を指定する方法と、ロボットが清掃経路を自動生成する方法で清掃が可能。 ・ワイパー清掃では、1回の充電で最大1万㎡の清掃が可能。バキュームによる清掃も可能。 	
		製品のURL	https://www.cyberdyne.jp/products/cl02.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	CYBERDYNE株式会社	
		製造事業者の所在地	茨城県つくば市学園南二丁目2番地1	
		製造事業者のURL	https://www.cyberdyne.jp	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

B

配膳ロボット

飲食サービス業、宿泊業、
製造業、卸売業

配膳業務、
搬送業務

例えばこんな場面で、

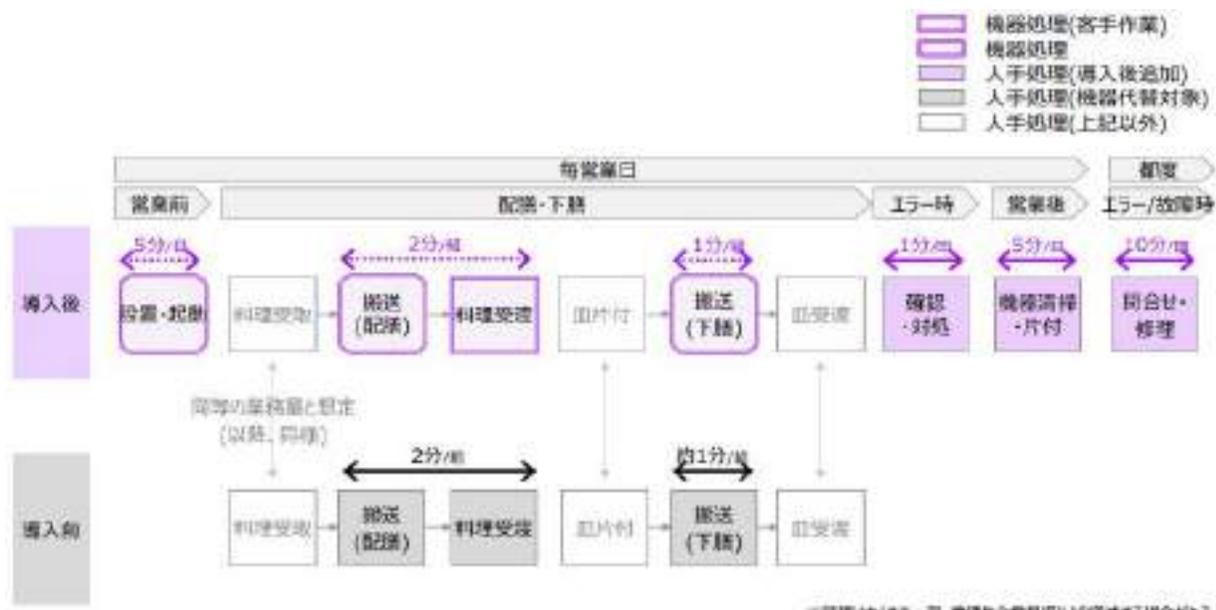
- 飲食店等では、店員が行っていた配膳や下げ膳を自動配膳ロボットが担います。
- 工場や物流倉庫では、従業員が行っていた部品などの搬送を担います。
- 人や障害物を自律的に避けながら、トレーに乗せて運びます。

活用イメージ



無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

B

配膳ロボット

飲食サービス業、宿泊業、
製造業、卸売業

配膳業務、
搬送業務

製品カテゴリの概要

各種センサにより人や障害物を回避しながら自律走行により料理や飲み物等（工場や物流倉庫では、物資・部品や梱包物等）を人に代わって配膳するロボット。

主に利用が想定される中小企業

店舗や工場等での配膳業務や搬送業務を人手により行っていた事業者。

省力化効果

人手により実施している配膳業務や搬送業務を配膳ロボットが代替することにより、配膳業務の省力化が期待できる。具体的には、例えば、導入前に要していた配膳・下膳、搬送にかかる業務が、当該製品カテゴリの導入により大幅に機器に置き換わり、当該業務は人手による作業を削減できるため、大きな省力化効果が見込める。

価格と導入費用（目安）

数十～数百万円程度で導入可能。基本的に導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

- 例えば、飲食店ではテーブルの片づけが終わらずに客が入れない場合があるが、配膳ロボットを導入することで従業員がテーブルの片づけ作業に注力できる場合も。
- 工場では、工程間の部品や工具、完成品の運搬などを配膳ロボットが代替することにより、従業員は製造工程での作業に注力できる。

（製品イメージ）（例）



（SOCIAL ROBOTICS株式会社）

※無断転載を禁ず

※上記写真は市販製品の一例であり、今後、メーカー等からの申請によりカタログに掲載される製品が決定・公開されます。
※本資料で示す業務プロセスや事例・効果の例は、上記製品以外の市販製品を含む一般的な例としてお示しするものです。

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	自動配膳ロボット
	業種/業務領域	【飲食サービス業】配膳業務 【宿泊業】配膳業務

No.	分類	登録事項	内容	写真
B-001	製品概要	製品の名称	カチャカプロ + カチャカシェルフ3段（プロ用） セット	
		型番	B3T01	
		製品の概要説明	<p>カチャカプロは、特製の家具（カチャカシェルフ）とドッキングし、目的地まで精度よく移動し、配膳・下膳業務の省力化をサポートする配膳ロボットです。</p> <p>カメラ、レーザーセンサー、3Dセンサーを内蔵し、人や障害物を避けて移動します。スマホやタブレットから、ワンタップで目的地まで移動し、初めての方でも簡単に利用ができます。</p> <p>コンパクトなサイズで狭い通路（65cm）の走行が可能で、狭い通路の店舗でもご利用いただけます。（ご利用には別途、保守パックのご契約が必要です）</p>	
		製品のURL	https://kachaka.life/business/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社 Preferred Robotics	
		製造事業者の所在地	東京都千代田区大手町一丁目6番1号大手町ビル	
		製造事業者のURL	https://www.pfrobotics.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	自動配膳ロボット
	業種/業務領域	【飲食サービス業】配膳業務 【宿泊業】配膳業務

No.	分類	登録事項	内容	写真
B-002	製品概要	製品の名称	BUDDY	
		型番	BUDDY Intruder	
		製品の概要説明	<p>国産の配膳ロボットです。最小通路幅700mmとやや大柄ですが、傾斜や段差をものともしない堅牢な走行性能と、ハード・ソフトともにカスタマイズ可能な高い拡張性が特長です。</p> <p>棚は3方向フルアクセスの使いやすい棚で飲み物をこぼさない免振機構のアタッチメントも提供しています。呼出連携は勿論のこと、個室への到着通知や、オーダーシステムとの連携、音楽や顔の表情もカスタマイズ可能です。</p>	
		製品のURL	https://social-robotics-japan.com/product	
	製造事業者の概要	製造事業者名	SOCIAL ROBOTICS株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都八王子市美山町2 1 6 1 - 2 1	
		製造事業者のURL	https://social-robotics-japan.com/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

C

自動倉庫

製造業、倉庫業、卸売業、小売業

保管・在庫管理、入出庫

例えばこんな場面で、

- 製造業の工場や倉庫において、従業員が棚からの出し入れを人力で行っていたところ、自動倉庫では荷渡し装置に置くだけで、棚の中に自動で搬送してくれます。
- 保管場所を探すのにかかっていた時間も、自動倉庫ではロケーション管理、在庫管理、日付管理の自動処理が可能なので、大幅に効率化されます。

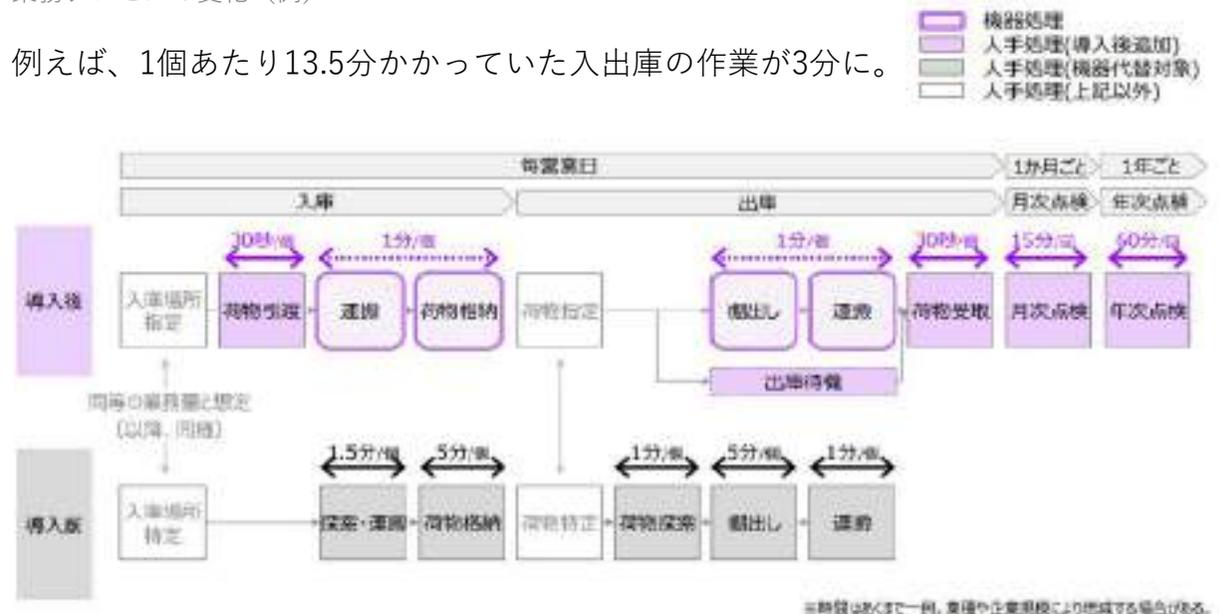
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化（例）

例えば、1個あたり13.5分かかっていた入出庫の作業が3分に。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

C

自動倉庫

製造業、倉庫業、卸売業、小売業

保管・在庫管理、入出庫

製品カテゴリの概要

自動倉庫は、パレットやケース、コンテナを自動的に入出庫・保管できる製品。保管する棚、出し入れする機械、前後の荷受け・荷渡し装置で構成され、コントロール、管理するシステムも含む。

主に利用が想定される中小企業

製造業、倉庫業、卸売業、小売業などで、入出庫や在庫管理を人力で行っていた事業者。

省力化効果

荷渡し装置に置くだけで、棚の中に自動で搬送してくれるなど、入出庫作業が自動化。人手による作業は、自動倉庫の出入口までとなり、保管管理は自動となるため、作業時間の短縮が可能となる。また、ロケーション管理、在庫管理も、先入れ先出し、日付管理の自動処理が可能。さらに、空棚の探査、保管記録の自動化などもシステム化され、より正確且つ簡便な作業が可能に。加えて、作業者に経験が無くても研修1時間後には作業ができるようになる効果も。

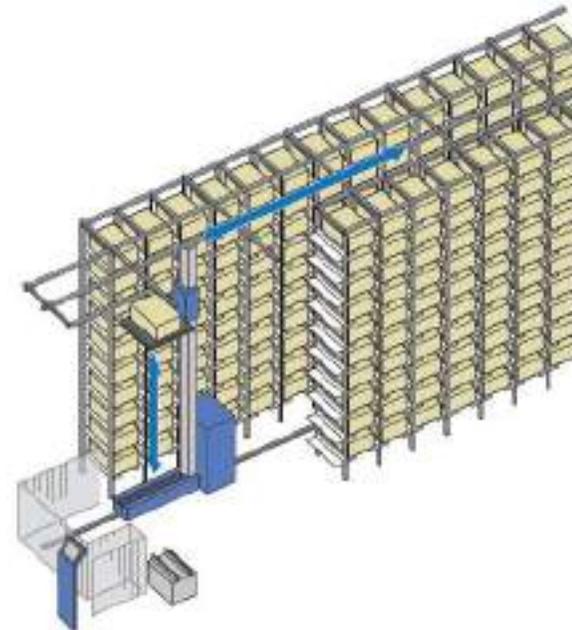
価格と導入費用（目安）

小型のものは二千万円程度からでも導入可能。

活用事例・ポイント

- 庫内の通路幅を極限まで狭くでき、かつ高積みが可能となるため空間効率の向上に寄与する。
- 煩雑な入出庫や在庫などの管理が自動化され、高速に入出庫が可能となることで、ミスなく生産性の向上が見込まれる。
- 自動機による庫内管理となるため、庫内照明が不要となるだけでなく、庫内移動時の回生エネルギーを活用するなど省エネ効果を有する機種もある。

（製品イメージ）



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	自動倉庫		
	業種/業務領域	【倉庫業】 保管・在庫管理 入出庫	【卸売業】 保管・在庫管理 入出庫	【小売業】 保管・在庫管理

No.	分類	登録事項	内容	写真
C-001	製品概要	製品の名称	計量ラックシステム	
		型番	RACK-50-100	
		製品の概要説明	粉体やペレットなどの原料を運搬する自動ラック、ラックのコントロール部、原料計量部で構成される。ラックが計量作業の前まで原料を運搬する為、作業者の力仕事を軽減でき、原料の取り違えの防止が期待できる。また、計量結果をフィードバックして在庫管理をシステム化でき、作業者の業務負担を軽減できる。	
		製品のURL	https://www.kurabo.co.jp/el/ak/rack_01.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	倉敷紡績株式会社	
		製造事業者の所在地	大阪府大阪市中央区久太郎町2-4-31	
		製造事業者のURL	https://www.kurabo.co.jp/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

D

検品・仕分システム

倉庫業、製造業、卸売業、小売業

資材調達、加工・生産、検査、保管・在庫管理、入出庫

例えばこんな場面で、

- 製造業の工場や倉庫において、従業員がリストを見ながら目視で検品・仕分を行っていたところ、製品の導入により目視で確認する工程を無くし、仕分けに係る無人化を実現。
- 人手作業の場合、どうしてもなくなる「ミス」を自動化により低減。

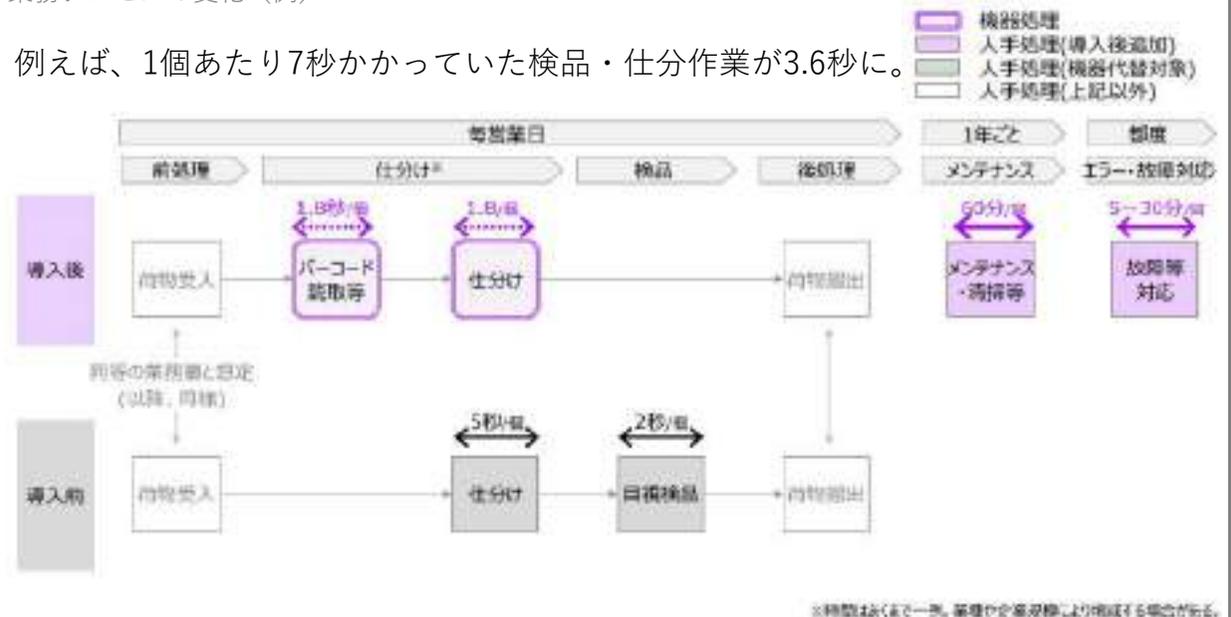
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化（例）

例えば、1個あたり7秒かかっていた検品・仕分作業が3.6秒に。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

D

検品・仕分システム

倉庫業、製造業、卸売業、小売業

資材調達、加工・生産、検査、
保管・在庫管理、入出庫

製品カテゴリの概要

検品と仕分が一体で完成するシステムにより、目視で確認し仕分ける工程を無くし、仕分や検品にかかる自動化を実現する製品。

主に利用が想定される中小企業

製造業の工場や、倉庫業、卸売業、小売業の倉庫などで、目視等の人手による製品の検品や仕分業務を行っていた事業者。

省力化効果

仕分リストを見ながら目視で確認する工程を無くし、仕分に係る無人化を実現できるので、物品の投入や、仕分けられた物品の処理に関して、手作業だけの場合と比較し大幅な業務効率化を実現。具体的には、自動仕分けを導入することにより、人出作業では1時間当たり40行（アイテム）～60行のところ、2～3倍の効率化が可能。

また、検品と仕分をつなぐことで、一連の情報受け渡しが可能になり、間に人を介すことなく自動で処理できる。

さらに、作業者に経験が無くても1時間程度の研修で仕事ができる。

加えて、人手作業の場合、どうしてもなくなる「ミス」を自動化により低減できる。人出作業では1時間当たり最大ミス率1,000分の1の発生率と言われるが、仕分け装置の導入により10倍以上となる10,000分の1以下の実現が可能となる。

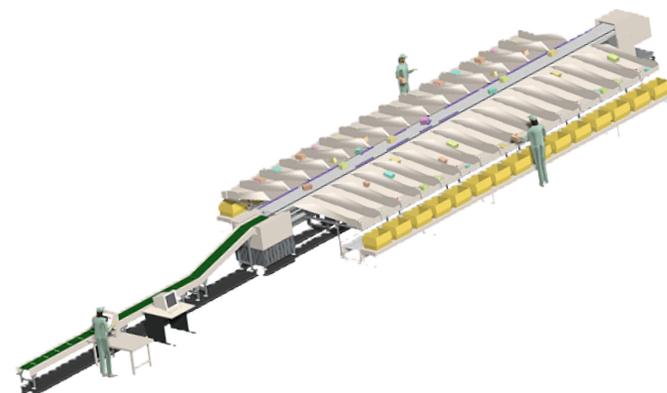
価格と導入費用（目安）

製品の規模により大きく異なるが、数百万円から一千万円程度～でも導入可能。

活用事例・ポイント

- 「ミス」を自動化により低減でき、お客様との信頼関係も向上。
- 物流センターや、入荷後すぐに出荷する通過型物流センターでの利用、返品商品の仕分けなどにも使用されているケースもある。

（製品イメージ）



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	検品・仕分システム		
	業種/業務領域	【倉庫業】 保管・在庫管理 入出庫	【卸売業】 保管・在庫管理 入出庫	【小売業】 保管・在庫管理

No.	分類	登録事項	内容	写真
D-001	製品概要	製品の名称	バラ物自動仕分けシステム PAS	
		型番	ASS	
		製品の概要説明	ピース単位の小さな商品を店舗別やカテゴリー別に仕分ける作業を自動化するもので、高能力のピースソーターに情報管理システムをセットアップした自己完結型の種まき仕分けシステムです。簡単なオペレーションとなっているため専門のオペレーターを必要とせず、誰もが道具感覚で使用することができます。	
		製品のURL	https://www.hokusho.co.jp/standard_pas.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	ホクショー株式会社	
		製造事業者の所在地	石川県金沢市示野町イ6	
		製造事業者のURL	https://www.hokusho.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	検品・仕分システム		
	業種/業務領域	【倉庫業】 保管・在庫管理 入出庫	【卸売業】 保管・在庫管理 入出庫	【小売業】 保管・在庫管理

No.	分類	登録事項	内容	写真
D-002	製品概要	製品の名称	バラ物自動仕分けシステム PAS	
		型番	ケース型ASS	
		製品の概要説明	ピース単位の小さな商品を店舗別やカテゴリー別に仕分ける作業を自動化するもので、高能力のピースソーターに情報管理システムをセットアップした自己完結型の種まき仕分けシステムです。簡単なオペレーションとなっているため専門のオペレーターを必要とせず、誰もが道具感覚で使用することができます。	
		製品のURL	https://www.hokusho.co.jp/standard_pas.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	ホクショー株式会社	
		製造事業者の所在地	石川県金沢市示野町イ6	
		製造事業者のURL	https://www.hokusho.co.jp/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

E

無人搬送車 (AGV・AMR)

※Automatic Guided Vehicle, Autonomous Mobile Robot

倉庫業、製造業、卸売業、小売業

資材調達、加工・生産、検査、保管・在庫管理、入出庫

例えばこんな場面で、

- 台車の自動化機器、製造業の工場や倉庫において、従業員が人手による手押し台車等での搬送を行っていたところ、無人搬送車はルート等を設定するだけで自動で搬送が可能。
- 搬送ミスの低減や作業ムラが無くなることにより、処理スピードや処理精度が向上。

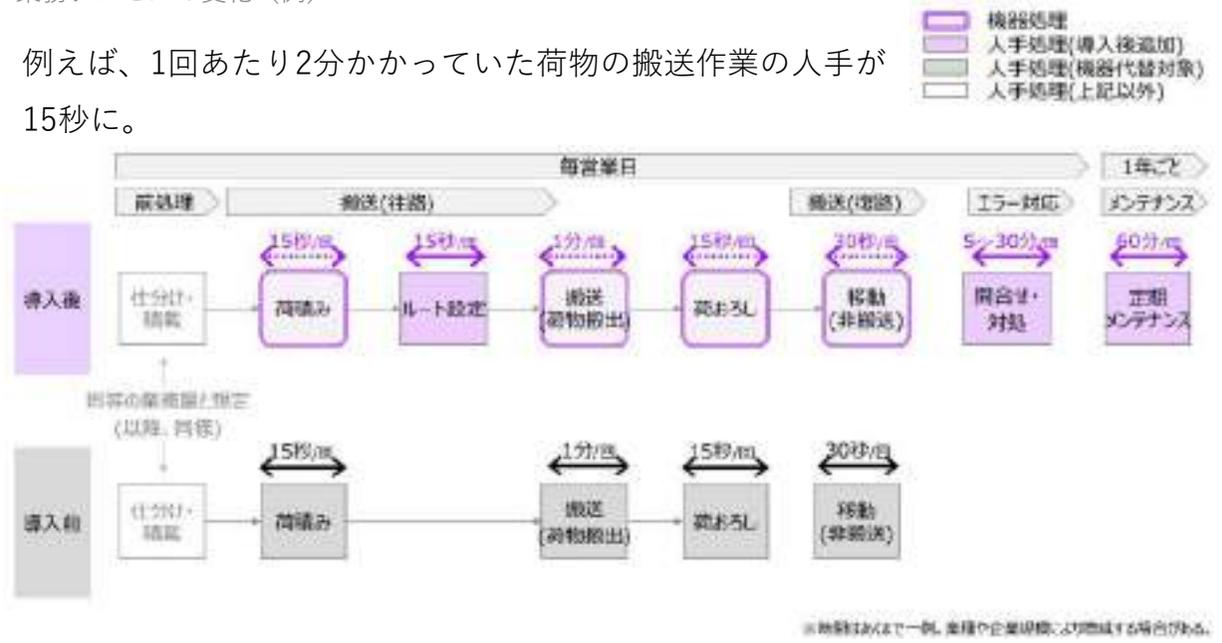
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)

例えば、1回あたり2分かかっていた荷物の搬送作業の人手が15秒に。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

E

無人搬送車 (AGV・AMR)

※Automatic Guided Vehicle,
Autonomous Mobile Robot

倉庫業、製造業、卸売業、小売業

資材調達、加工・生産、検査、
保管・在庫管理、入出庫

製品カテゴリの概要

自動で走行する車両または台車で、もの（パレット、ケース、台車など）を移載やけん引できる機能を有し、自動で搬送が行える製品。

位置の認識やルートについては、機器に組み込まれたマップ、決められた位置情報やルートに基づき、自動で移動が可能。

主に利用が想定される中小企業

製造業の工場や、倉庫業、卸売業、小売業の倉庫などで、人手によるフォークリフトや手押し台車等での搬送を行っていた事業者。

省力化効果

人手によるフォークリフトや手押し台車等での搬送から、電子的指示による自動搬送がとなるため、搬送作業の無人化が可能。重量物の運搬に関して、人間の手で行う必要がなくなり、転倒などによる事故率の低減や作業者への負担が大きく減少。

また、搬送ミスの低減や作業ムラが無くなることによる処理スピードや処理精度の向上にも寄与する。

さらに、物品の位置情報や移動結果等の運搬状況がリアルタイムで把握でき、搬送物の正確な管理ができる。

運搬作業やその作業教育に掛かる人件費・作業者の安全対策等の備品購入費などについてのコスト削減が可能となる。

価格と導入費用（目安）

製品の規模により大きく異なるが、数百万円から一千万円程度～でも導入可能。導入先にてAGV・AMRの稼働スペースが確保されている場合は、必要な作業はおおまかな運搬ルートの指定、搬送物の似姿や重量の計測程度。

活用事例・ポイント

- 例えば、自動倉庫から出庫された商品を自動で次の工程まで運搬することが可能。搬送できるのはケースだけで無くカゴ車や棚など、使用環境やニーズによって設定可能であり往復で別のものを搬送することも可能。
- 運搬作業の指示や状況に合わせた変更をタブレット端末にて行い、すべての搬送作業を終えたら自動で充電場所まで戻る機種も。
- 人に追従して複数台の台車を効率良く運搬できる機能も。

（製品イメージ）



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	無人搬送車 (AGV・AMR)		
	業種/業務領域	【倉庫業】 保管・在庫管理 入出庫 材調達 加工・生産 検査	【卸売業】 保管・在庫管理 入出庫	【小売業】 保管・在庫管理

No.	分類	登録事項	内容	写真
E-001	製品概要	製品の名称	協働運搬ロボット サウザースタンダードベーシック (5年保証)	
		型番	RMS-10B2(JP)	
		製品の概要説明	現場の作業者が簡単に使いこなせる協働運搬ロボット。メモリトレース機能による自動搬送のほか、自動追従機能も有し走行機能を柔軟に切り替えられる。荷台への積載120kg+牽引300kgで最大420kgの荷物を運搬可能。	
		製品のURL	https://doog-inc.com/type-transport/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社 D o o g	
		製造事業者の所在地	茨城県つくば市吾妻3丁目18-4	
		製造事業者のURL	https://doog-inc.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	無人搬送車 (AGV・AMR)		
	業種/業務領域	【倉庫業】 保管・在庫管理 入出庫 加工・生産 検査	【卸売業】 保管・在庫管理 入出庫	【小売業】 保管・在庫管理

No.	分類	登録事項	内容	写真
E-002	製品概要	製品の名称	協働運搬ロボット サウザーベーシック (6か月保証)	
		型番	RMS-10B2(JP6)	
		製品の概要説明	現場の作業者が簡単に使いこなせる協働運搬ロボット。メモリトレース機能による自動搬送のほか、自動追従機能も有し走行機能を柔軟に切り替えられる。荷台への積載120kg+牽引300kgで最大420kgの荷物を運搬可能。	
		製品のURL	https://doog-inc.com/type-transport/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社 D o o g	
		製造事業者の所在地	茨城県つくば市吾妻3丁目18-4	
		製造事業者のURL	https://doog-inc.com/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

F

スチームコンベクションオーブン
(プログラム機能付き調理器具)

飲食サービス業、宿泊業、小売業
(規模問わず調理が行われている場所)

調理

例えばこんな場面で、

- 飲食店のシェフがフライパンで調理していたものが、焼く、蒸す、煮る、炊く、炒めるなどの調理を全てスチームコンベクションオーブンが担います。
- 例えばローストビーフは、熟練の料理人が約2時間の間付き切りだったが、当該製品はボタンを押せば後は待つだけ。

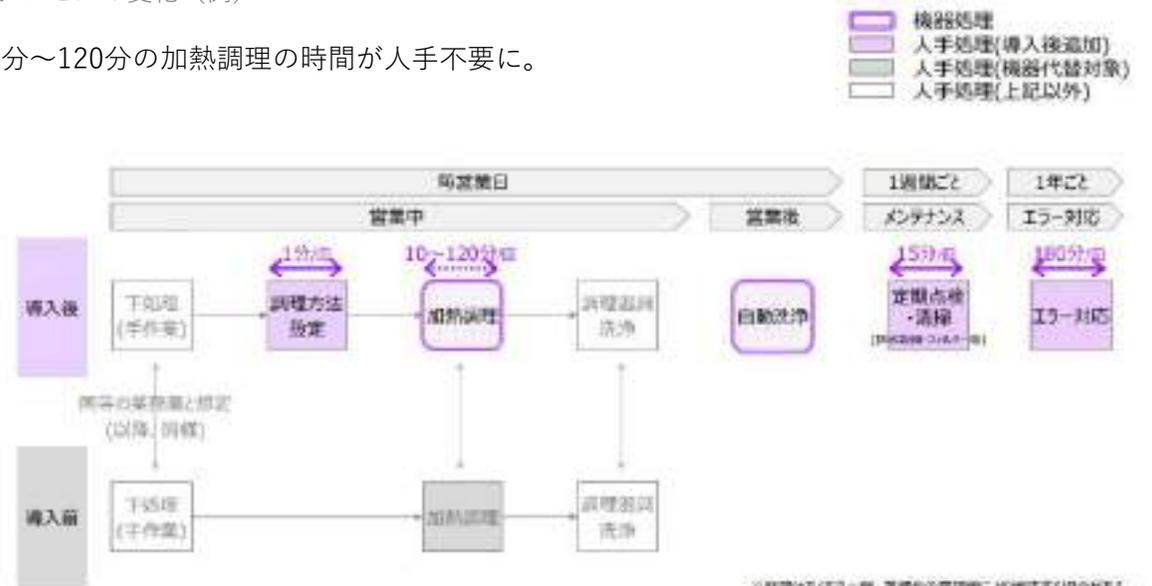
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)

10分~120分の加熱調理の時間が人手不要に。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

F

スチームコンベクションオーブン
(プログラム機能付き調理器具)

飲食サービス業、宿泊業、小売業
(規模問わず調理が行われている場所)

調理

製品カテゴリの概要

プログラム機能を持ち、料理、食材ごとの加熱時間、温度等を登録でき、使用する人間を問わず調理を任せられる製品。原理としては、コンベクションオーブン（ファンにより熱風を強制対流させるオーブン）とは、蒸気発生装置を取り付け、熱風、水蒸気、熱風＋水蒸気を利用することにより、焼く、蒸す、煮る、炊く、炒めるなど多様な加熱調理を1台で担うことができる。

主に利用が想定される中小企業

フライパンでの調理等、加熱調理（焼く、蒸す、煮る、炊く、炒めるなど）を人手により行っていた宿泊・飲食店等の事業者。

省力化効果

導入前に要していた人手による加熱調理にかかる業務が、当該製品カテゴリの導入により完全に製品に置き換わる。さらに、空気よりも熱容量の大きい水蒸気を利用し、従来のオーブンよりも速く食材を調理することが可能。（時間の短縮）また、加熱時間、加熱温度、加熱方法等がプログラムできるので、経験の浅いスタッフでも熟練の技を再現可能。（人材不足への対応）

価格と導入費用（目安）

数百万円程度で導入可能。設置費用は数十万円程度で、基本的に導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

- 例えば、ローストビーフに関してはおおよそ2時間の間熟練の料理人が付きっきりで作る必要があったが、その必要がなくなる。
- 営業中はオーブンとして、魚のグリルを焼く、ケーキを焼く等様々なユースケースで使用される。
- 肉のうまみをうまく閉じ込めて調理できるなどの料理の品質向上がはかれる。また、内部温度を検知して自動で温度調整を行うため、熟練したスタッフの調理を経験の浅いスタッフでも再現することができる。
- 食材の歩留まりの減少幅が抑えられる。

(製品イメージ)



所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-001	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TGSC-5WC(R/L)-T	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段、涼厨タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。又、自動洗浄機能付きで、お手入れが簡単です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティ-の高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーは標準装備) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-002	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TGSC-5WC(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段、涼厨タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。又、自動洗浄機能付きで、お手入れが簡単です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティ-の高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーはオプション) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-003	製品概要	製品の名称	デラックススチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：6段)	
		型番	TESC-A6D(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・フル液晶タッチパネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン6段タイプ。5段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大1000メニュー、9ステップを搭載。 ・各段毎に調理管理可能なマルチタイマー搭載、又USBポートから運転状況データ出力、メニュー登録が可能です。 ・扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/catalog/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-004	製品概要	製品の名称	デラックススチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：10段)	
		型番	TESC-A10D(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・フル液晶タッチパネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン10段タイプ。5段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大1000メニュー、9ステップを搭載。 ・各段毎に調理管理可能なマルチタイマー搭載、又USBポートから運転状況データ出力、メニュー登録が可能です。 ・扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/catalog/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコ株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-005	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TGSC-5C(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段、涼厨タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーはオプションです。) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-006	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TGSC-5C(R/L)-T	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段、涼厨タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーは標準装備) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-007	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TESC-5(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーはオプションです。) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-008	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TESC-5W(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。又、自動洗浄機能付きで、お手入れが簡単です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティ-の高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーはオプション) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-009	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	TESC-5(R/L)-T	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・設置スペースが小さく、小型店舗から導入可能な、最大調理量2/3ホテルパン5段タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。 ・小型でありながら、蒸気タンクを搭載し、調理に十分な蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・2段階可変棚を採用、ホテルパン65mm全5段収納調理が可能です。(芯温センサーは標準装備です。) 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-010	製品概要	製品の名称	大型スチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：20段)	
		型番	TESC-A20(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・フル液晶タッチパネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン20段タイプ。5段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大1000メニュー、9ステップを搭載。 ・各段毎に調理管理可能なマルチタイマー搭載、又USBポートから運転状況データ出力、メニュー登録が可能です。 ・扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/catalog/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-011	製品概要	製品の名称	デラックススチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：6段)	
		型番	TGSC-A6DC(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・フル液晶タッチパネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン6段、涼厨タイプ。5段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大1000メニュー、9ステップを搭載。 ・各段毎に調理管理可能なマルチタイマー搭載、又USBポートから運転状況データ出力、メニュー登録が可能です。 ・扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/catalog/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-012	製品概要	製品の名称	デラックススチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：10段)	
		型番	TGSC-A10DC(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・フル液晶タッチパネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン10段、涼厨タイプ。5段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大1000メニュー、9ステップを搭載。 ・各段毎に調理管理可能なマルチタイマー搭載、又USBポートから運転状況データ出力、メニュー登録が可能です。 ・扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/catalog/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-013	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：6段)	
		型番	TGSC-6C(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単操作パネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン6段、涼厨タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大99メニュー、9ステップを搭載。 ・ 蒸気タンクを搭載し、業界最大蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・ 扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-014	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン(1/1ホテルパン：10段)	
		型番	TGSC-10C(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単操作パネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン10段、涼厨タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大99メニュー、9ステップを搭載。 ・ 蒸気タンクを搭載し、業界最大蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・ 扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-015	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：6段)	
		型番	TESC-6(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単操作パネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン6段タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大99メニュー、9ステップを搭載。 ・ 蒸気タンクを搭載し、業界最大蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・ 扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-016	製品概要	製品の名称	ベーシックスチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：10段)	
		型番	TESC-10(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単操作パネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン10段タイプ。4段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大99メニュー、9ステップを搭載。 ・ 蒸気タンクを搭載し、業界最大蒸気量を供給、クオリティの高い仕上がりを実現します。 ・ 扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/product/steam_convection/5/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

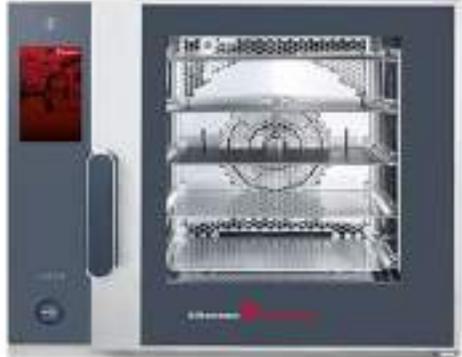
所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオーブン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-017	製品概要	製品の名称	マルチクッカー	
		型番	KEMT-2011	
		製品の概要説明	「高機能、高性能、高効率」 全てを兼ね備えたハイエンドモデルです。 調理モードに加え、ベーキング専用モードを搭載し、ホテルからレストラン、ベーカリーなどあらゆる現場に対応します。	
		製品のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/product/cat113/steam-convection-oven/post_92.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	北沢産業株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都渋谷区東二丁目23番10号	
		製造事業者のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオーブン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-018	製品概要	製品の名称	マルチクッカー	
		型番	KEMT-2021	
		製品の概要説明	「高機能、高性能、高効率」 全てを兼ね備えたハイエンドモデルです。 調理モードに加え、ベーキング専用モードを搭載し、ホテルからレストラン、ベーカリーなどあらゆる現場に対応します。	
		製品のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/product/cat113/steam-convection-oven/post_92.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	北沢産業株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都渋谷区東二丁目23番10号	
		製造事業者のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-019	製品概要	製品の名称	マルチクッカー(JOKER)	
		型番	KJMT-623	
		製品の概要説明	2/3ホテルパンサイズながら、マルチクッカーの上位機種に匹敵する多彩な機能を凝縮したコンパクトモデル。カフェやベーカリーだけではなく、本格派レストランのご要望にもお応えします。	
		製品のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/product/cat113/steam-convection-oven/post_92.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	北沢産業株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都渋谷区東二丁目23番10号	
		製造事業者のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-020	製品概要	製品の名称	マルチクッカー(JOKER)	
		型番	KJST-623	
		製品の概要説明	2/3ホテルパンサイズながら、マルチクッカーの上位機種に匹敵する多彩な機能を凝縮したコンパクトモデル。カフェやベーカリーだけではなく、本格派レストランのご要望にもお応えします。	
		製品のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/product/cat113/steam-convection-oven/post_92.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	北沢産業株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都渋谷区東二丁目23番10号	
		製造事業者のURL	https://www.kitazawasangyo.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-021	製品概要	製品の名称	電気スチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	CSI3A-E5/CSI3A-E5R	
		製品の概要説明	<p>◆製品特長</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンパクト設計の2/3ホテルパン5段タイプ。 ・スマートインJECTIONシステムを採用。特許を取得した水拡散板庫内ファンで瞬時にスチームを発生させます。 ・調理モード：ホット20～300°C/コンビ（蒸気量5段階）20～300°C/スチーム（エコ/パワー2段階）50～150°C/庫内ファン4段階設定/手動加湿機能/ダンパー機能 ・メニュープログラム機能：50メニュー対応（メニュー×工程数＝50） <p>◆製品仕様（電気式）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・定格消費電力：3P200V/5.5kW ・ブレーカー容量：20A <p>※芯温センサはオプションです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・CSI3A-E5R：左コントローラ仕様 	
		製品のURL	https://www.cometkato.co.jp/product/csi3a/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社コメントカトウ	
		製造事業者の所在地	愛知県名古屋市中川区西日置町9丁目109番地	
		製造事業者のURL	https://www.cometkato.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-022	製品概要	製品の名称	ガススチームコンベクションオープン (2/3ホテルパン：5段)	
		型番	CSI3A-G5	
		製品の概要説明	<p>◆製品特長</p> <ul style="list-style-type: none"> ・コンパクト設計の2/3ホテルパン5段タイプ。 ・スマートインジェクションシステムを採用。特許を取得した水拡散板庫内ファンで瞬時にスチームを発生させます。 ・調理モード：ホット20～300°C/コンビ（蒸気量5段階）20～300°C/スチーム（エコ/パワー2段階）50～150°C/庫内ファン4段階設定/手動加湿機能/ダンパー機能 ・メニュープログラム機能：50メニュー対応（メニュー×工程数＝50） <p>◆製品仕様（ガス式）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・本体外形寸法：W700×D590×H905 ・ガス消費量：12.6kW ・定格消費電力：100V/45W <p>※芯温センサはオプションです。</p>	
		製品のURL	https://www.cometkato.co.jp/product/csi3a/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社コメントカトウ	
		製造事業者の所在地	愛知県名古屋市中川区西日置町9丁目109番地	
		製造事業者のURL	https://www.cometkato.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-023	製品概要	製品の名称	大型スチームコンベクションオープン (1/1ホテルパン：20段)	
		型番	TGSC-A20C(R/L)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・フル液晶タッチパネルで、納入日から調理可能、最大調理量1/1ホテルパン20段、涼厨タイプ。5段階庫内FAN速度調整、双方向回転、自動ダンパー機能により、繊細な調理、焼きムラを抑え、クオリティ高い調理が可能です。メニュー登録は、最大1000メニュー、9ステップを搭載。 ・各段毎に調理管理可能なマルチタイマー搭載、又USBポートから運転状況データ出力、メニュー登録が可能です。 ・扉の開閉は左右（操作パネルも左右）を用意、設置箇所の選択が広がります。（芯温センサーは標準装備） 	
		製品のURL	https://www.tanico.co.jp/catalog/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	タニコー株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都品川区戸越1-7-20	
		製造事業者のURL	https://www.tanico.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-024	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICPXS	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-025	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP61E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-026	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP101E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-027	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP201E	
		製品の概要説明	<p>スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。</p> <p>業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。</p>	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-028	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP61G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-029	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP101G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-030	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビクラシック）	
		型番	FICC61E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-031	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC101E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-032	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC61G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-033	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC101G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-034	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP62E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-035	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP102E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-036	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP202E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-037	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP102G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-038	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP201G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-039	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ プロ）	
		型番	FICP202G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 料理をよりクリエイティブにする知的調理システム。スピード・生産性・省エネ性がアップした、スチームコンベクションオープン（コンビオープン）。 業種・業態に関わりなく、用途や設置環境に合わせて選べるラインナップが充実。 調理の効率が大幅に向上します。	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000559.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-040	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC62E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-041	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC102E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-042	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC201E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-043	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビクラシック）	
		型番	FICC202E	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-044	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC102G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-045	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC201G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	スチームコンベクションオープン
	業種/業務領域	【飲食サービス業】調理 【小売業】調理 【宿泊業】調理

No.	分類	登録事項	内容	写真
F-046	製品概要	製品の名称	コンビオープン（アイコンビ クラシック）	
		型番	FICC202G	
		製品の概要説明	スチームコンベクションオープン 食材に応じた最適な庫内環境を自動で制御。強力なフレッシュスチーム発生器とダイナミック・エアーミキシングによりムラのない調理品質を実現する。 シンプルな操作で無限の調理バリエーションを実現。マニュアル調理、プログラム調理に特化したスチームコンベクションオープン（コンビオープン）	
		製品のURL	https://www.fujimak.co.jp/products/01/000565.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社フジマック	
		製造事業者の所在地	東京都港区南麻布1-7-23	
		製造事業者のURL	https://www.fujimak.co.jp/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

G

券売機
(食券販売機等)

飲食サービス業

注文受付、
請求・支払、顧客対応

例えばこんな場面で、

- 飲食店において、従業員が事前オーダー方式でお客様の注文を受け付けていたところ、券売機で自動化が可能です。
- さらに、キャッシュカウント機能を具備していれば、売上計上作業や売上金と釣銭準備金を分けるなどの経理業務が不要に。

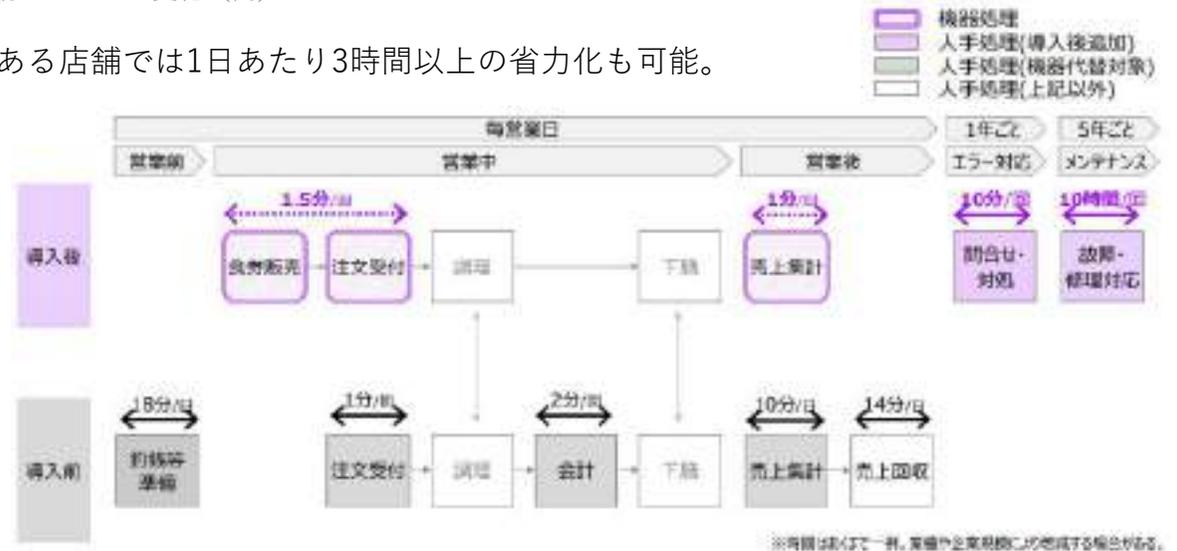
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)

ある店舗では1日あたり3時間以上の省力化も可能。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

G

券売機
(食券販売機等)

飲食サービス業

注文受付、
請求・支払、顧客対応

製品カテゴリの概要

注文受付、券類の発行、支払・決済業務を自動的に行う製品。

主に利用が想定される中小企業

主に従業員による事前オーダー方式で注文を受け付けていた飲食店等の事業者。

省力化効果

従来の従業員による事前オーダー方式ではなく、チケット（食券）販売機で無人化対応することで効率化を図り、店舗全体の生産性向上に貢献することができる。
さらに、キャッシュレス会計に対応することで、お客様（インバウンド向けに言語対応済）へのサービス向上と企業での金銭管理に要する業務の省力化に大きく貢献。

価格と導入費用（目安）

数十万～数百万円程度で導入可能。設置費用は数万～数十万円程度。
初期設定を行えばすぐに稼働ができる。

活用事例・ポイント

- 一例として、1店舗当たり1日3時間以上の業務が削減された事例も。また、呼び出しシステムの採用により配膳と下げ膳をセルフにした場合は、1店舗当たり5時間以上の業務が削減された事例も。
- 現金の取り出しが困難になることでセキュリティが強化され、現金不正の可能性を減らすことで従業員が疑われるような機会を減らし、職場環境が改善されるケースも。
- 外国語対応であれば旅行者への対応の負担も減少。

(製品イメージ)



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-001	製品概要	製品の名称	券売機	
		型番	VT-B20-F	
		製品の概要説明	<p>口座ボタン式自動券売機(スタンダードタイプ)</p> <p>①最大64口座、大型・中型・ミニボタンでおすすめメニューをアピール可能</p> <p>②営業中のチケット切れを防ぐ2ロール(オートチェンジ)搭載</p> <p>③FTP機能を標準搭載し、売上データの送信やメニューデータのダウンロードが可能</p> <p>④奥行300mmとスリムなサイズ設計。様々なロケーションに設置可能</p> <p>⑤2024年7月発行予定の新紙幣にも対応(千円紙幣対応)</p>	
		製品のURL	https://www.glory.co.jp/product/detail/id=59	
	製造事業者の概要	製造事業者名	グローリー株式会社	
		製造事業者の所在地	兵庫県姫路市下手野一丁目3番1号	
		製造事業者のURL	https://www.glory.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-002	製品概要	製品の名称	券売機	
		型番	VT-G20M-F	
		製品の概要説明	<p>口座ボタン式自動券売機（ハイグレードタイプ）</p> <p>①最大72口座、大型・中型・ミニボタンでおすすめメニューをアピール可能</p> <p>②営業中のチケット切れを防ぐ2ロール（オートチェンジ）搭載</p> <p>③FTP機能を標準搭載し、売上データの送信やメニューデータのダウンロードが可能</p> <p>④高額紙幣対応（一万円・五千円・二千円・千円札）※五千円、千円札はつり銭リサイクル</p> <p>⑤2024年7月発行予定の新紙幣にも対応</p>	
		製品のURL	https://www.glory.co.jp/product/detail/id=58	
	製造事業者の概要	製造事業者名	グローリー株式会社	
		製造事業者の所在地	兵庫県姫路市下手野一丁目3番1号	
		製造事業者のURL	https://www.glory.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-003	製品概要	製品の名称	券売機	
		型番	VT-S20-F	
		製品の概要説明	<p>セルフでチケットを販売する口座ボタン式自動券売機</p> <ul style="list-style-type: none"> ■最大36口座（全てミニボタン）、大型・中型・ミニボタンでおすすめメニューをアピール可能 ■薄紙のロール紙にも対応してランニングコストを軽減 ■FTP機能を標準搭載し、売上データの送信やメニューデータのダウンロードが可能 ■卓上タイプのコンパクトボディ 	
		製品のURL	https://www.glory.co.jp/product/detail/id=60	
	製造事業者の概要	製造事業者名	グローリー株式会社	
		製造事業者の所在地	兵庫県姫路市下手野一丁目3番1号	
		製造事業者のURL	https://www.glory.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-004	製品概要	製品の名称	タッチパネル式券売機	
		型番	VT-T21M-S-F	
		製品の概要説明	<p>セルフでチケットを販売するタッチパネル式自動券売機</p> <ul style="list-style-type: none"> ①タッチパネルサイズが22インチの大型画面を搭載 ②外国語ガイダンス対応 ③FTP機能を標準搭載し、売上データの送信やメニューデータのダウンロードが可能 ④高額紙幣対応（一万円・五千円・二千円・千円札）※万・五千・千3金種リサイクル ⑤2024年7月発行予定の新紙幣にも対応 	
		製品のURL	https://www.glory.co.jp/kenshokunin/products/t20.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	グローリー株式会社	
		製造事業者の所在地	兵庫県姫路市下手野一丁目3番1号	
		製造事業者のURL	https://www.glory.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-005	製品概要	製品の名称	券売機	
		型番	VT-G20V-F	
		製品の概要説明	<p>口座ボタン式自動券売機（ハイグレードタイプ）</p> <p>①最大72口座、大型・中型・ミニボタンでおすすめメニューをアピール可能</p> <p>②営業中のチケット切れを防ぐ2ロール（オートチェンジ）搭載</p> <p>③FTP機能を標準搭載し、売上データの送信やメニューデータのダウンロードが可能</p> <p>④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円紙幣対応）</p>	
		製品のURL	https://www.glory.co.jp/product/detail/id=58	
	製造事業者の概要	製造事業者名	グローリー株式会社	
		製造事業者の所在地	兵庫県姫路市下手野一丁目3番1号	
		製造事業者のURL	https://www.glory.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-006	製品概要	製品の名称	タッチパネル式券売機	
		型番	VT-T21V-S-F	
		製品の概要説明	<p>セルフでチケットを販売するタッチパネル式自動券売機</p> <p>①タッチパネルサイズが22インチの大型画面を搭載</p> <p>②外国語ガイダンス対応</p> <p>③FTP機能を標準搭載し、売上データの送信やメニューデータのダウンロードが可能</p> <p>④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円紙幣対応）</p>	
		製品のURL	https://www.glory.co.jp/kenshokunin/products/t20.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	グローリー株式会社	
		製造事業者の所在地	兵庫県姫路市下手野一丁目3番1号	
		製造事業者のURL	https://www.glory.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-007	製品概要	製品の名称	ボタン式低額紙幣対応自動券売機BT-e311	
		型番	BT-e311	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入により、印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機（ハイグレードタイプ） ①最大100口座、7色のLEDボタンにて視認性向上と消費電力の節約を実現 ②スマートフォンアプリにより各種設定が可能、リモコンによるメニュー変更なども可能 ③2個のロール紙を搭載でき、オートチェンジ機能により運用中のチケット切れを防止 ④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/bt-e3.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-008	製品概要	製品の名称	ボタン式低額紙幣対応自動券売機BT-e311+キャッシュレス機能	
		型番	BT-e311+キャッシュレス機能	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入および各種キャッシュレス決済により、印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機（ハイグレードタイプ） ①最大91口座、7色のLEDボタンにて視認性向上と消費電力の節約を実現 ②スマートフォンアプリにより各種設定が可能、リモコンによるメニュー変更なども可能 ③2個のロール紙を搭載でき、オートチェンジ機能により運用中のチケット切れを防止 ④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/bt-e3.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-009	製品概要	製品の名称	ボタン式高額紙幣対応自動券売機BT-e312	
		型番	BT-e312	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入により、印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機（ハイグレードタイプ） ①最大100口座、7色のLEDボタンにて視認性向上と消費電力の節約を実現 ②スマートフォンアプリにより各種設定が可能、リモコンによるメニュー変更なども可能 ③2個のロール紙を搭載でき、オートチェンジ機能により運用中のチケット切れを防止 ④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円・五千円・一万円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/bt-e3.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-010	製品概要	製品の名称	ボタン式高額紙幣対応自動券売機BT-e312+キャッシュレス機能	
		型番	BT-e312+キャッシュレス機能	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入および各種キャッシュレス決済により、印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機（ハイグレードタイプ） ①最大91口座、7色のLEDボタンにて視認性向上と消費電力の節約を実現 ②スマートフォンアプリにより各種設定が可能、リモコンによるメニュー変更なども可能 ③2個のロール紙を搭載でき、オートチェンジ機能により運用中のチケット切れを防止 ④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円・五千円・一万円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/bt-e3.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-011	製品概要	製品の名称	ボタン式低額紙幣対応自動券売機BT-L350	
		型番	BT-L350	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入により、印刷式券（ロール式）を発売する自動券売機（スタンダードタイプ） ①最大64口座、奥行250mmのスリムタイプにより省スペース化を実現 ②スマートフォンアプリにより各種設定が可能 ③2個のロール紙を搭載でき、オートチェンジ機能により運用中のチケット切れを防止 ④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/bt-l350.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-012	製品概要	製品の名称	ポタン式高額紙幣対応自動券売機BT-L352	
		型番	BT-L352	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入により、印刷式券（ロール式）を発売する自動券売機（スタンダードタイプ） ①最大64口座、奥行290mmのスリムタイプにより省スペース化を実現 ②スマートフォンアプリにより各種設定が可能 ③2個のロール紙を搭載でき、オートチェンジ機能により運用中のチケット切れを防止 ④2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円・五千円・一万円紙幣対応）	
		製品のURL	準備中	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-013	製品概要	製品の名称	タッチパネル式高額紙幣対応自動券売機MP-T413	
		型番	MP-T413	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入により印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機 ①23.8インチ大画面の搭載により視認性を向上 ②多言語ガイダンス対応でインバウンド需要に効果を発揮 ③パソコンと接続し、売上データ収集やメニューデータ送信が可能 ④釣銭紙幣・釣銭硬貨の払い出し時に、取り忘れ通知ブザーを出力可能 ⑤2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円・五千円・一万円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/mp-t4s.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-014	製品概要	製品の名称	タッチパネル式高額紙幣対応自動券売機MP-T423	
		型番	MP-T423	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入により印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機 ①23.8インチ大画面の搭載により視認性を向上 ②多言語ガイダンス対応でインバウンド需要に効果を発揮 ③パソコンと接続し、売上データ収集やメニューデータ送信が可能 ④釣銭紙幣・釣銭硬貨の払い出し時に、取り忘れ通知ブザーを出力可能 ⑤2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円・五千円・一万円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/mp-t4s.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-015	製品概要	製品の名称	タッチパネル式高額紙幣対応自動券売機MP-T423+キャッシュレス機能	
		型番	MP-T423+キャッシュレス機能	
		製品の概要説明	紙幣及び硬貨の挿入または投入および各種キャッシュレス決済により印刷式券／印刷済み券（ロール式）を発売する自動券売機 ①23.8インチ大画面の搭載により視認性を向上 ②多言語ガイダンス対応でインバウンド需要に効果を発揮 ③パソコンと接続し、売上データ収集やメニューデータ送信が可能 ④釣銭紙幣・釣銭硬貨の払い出し時に、取り忘れ通知ブザーを出力可能 ⑤2024年7月発行予定の新紙幣にも対応（千円・五千円・一万円紙幣対応）	
		製品のURL	https://www.necmagnus.com/products/vendor/mp-t4s.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	NECマグナスコミュニケーションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	神奈川県川崎市幸区新小倉1番2号	
		製造事業者のURL	https://www.necmagnus.com/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-016	製品概要	製品の名称	券売機 KB-172NNSシリーズ	
		型番	KB-172NNS5	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ボタン式券売機スタンダードモデル（低額紙幣対応機） ・最大72ボタン フリーレイアウト ・バックライトおよびダブルロール標準対応 ・複合決済対応（電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_05.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-017	製品概要	製品の名称	券売機 KC-TSシリーズ	
		型番	KC-TS-IQ(R)5-N	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・タッチパネル式券売機 ・背面操作式 ・幅500mmのスリムボディー ・ユニバーサルデザイン ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 シリーズ構成：KC-TS30IQ (R)5-N,KC-TS10IQ (R)5-N,	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_11.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-018	製品概要	製品の名称	券売機 KB-272EXシリーズ	
		型番	KB-272EX5	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ボタン式券売機スタンダードモデル（高額紙幣対応機） ・最大72ボタン フリーレイアウト ・バックライトおよびダブルロール標準対応 ・複合決済対応（電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_08.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-019	製品概要	製品の名称	券売機 KC-BXシリーズ	
		型番	KC-BX-NN5	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ボタン式券売機 ・最大72口座フリーレイアウト ・ユニバーサルデザイン ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 シリーズ構成：KC-BX30NN5,KC-BX20NN5,KC-BX10NN5	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_10.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-020	製品概要	製品の名称	キャッシュレス決済専用 キオスク端末 KT-RXシリーズ	
		型番	KT-RX01IN5	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・キャッシュレス決済専用 キオスク端末 ・27インチ大型 縦型タッチパネル搭載 ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 ・金銭管理やメンテナンス負担軽減 シリーズ構成：KT-RX01IN5,KT-RX01IN5-N	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/charge/charge_02.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-021	製品概要	製品の名称	券売機 KC-BXシリーズ	
		型番	KC-BX-IQ5-N	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ボタン式券売機 ・最大72口座フリーレイアウト ・ユニバーサルデザイン ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 シリーズ構成：KC-BX30IQ5-N,KC-BX20IQ5-N,KC-BX10IQ5-N	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_10.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-022	製品概要	製品の名称	券売機 KC-TXシリーズ	
		型番	KC-TX-NN5	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・タッチパネル式券売機 ・27インチ大型 縦型タッチパネル搭載 ・ユニバーサルデザイン ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 シリーズ構成：KC-TX30NN5,KC-TX20NN5,KC-TX10NN5	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_09.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-023	製品概要	製品の名称	券売機 KC-TSシリーズ	
		型番	KC-TS-NN(R)5	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・タッチパネル式券売機 ・背面操作式 ・幅500mmのスリムボディー ・ユニバーサルデザイン ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 シリーズ構成：KC-TS30NN (R)5,KC-TS10NN (R)5,	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_11.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-024	製品概要	製品の名称	券売機 KC-TXシリーズ	
		型番	KC-TX-IQ5-N	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・タッチパネル式券売機 ・27インチ大型 縦型タッチパネル搭載 ・ユニバーサルデザイン ・複合決済対応（クレジットカード・電子マネー・QR決済） ・軽減税率対応 シリーズ構成：KC-TX30IQ5-N,KC-TX20IQ5-N,KC-TX10IQ5-N	
		製品のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/products/kenbaiki/kenbaiki_09.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	芝浦自販機株式会社	
		製造事業者の所在地	福井県小浜市駅前町13-10	
		製造事業者のURL	https://www.shibaura.co.jp/smv/index.html	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-025	製品概要	製品の名称	Operal VMT-600	
		型番	VMT-600	
		製品の概要説明	【小型液晶タッチパネル式券売機】 卓上型ならではのサイズとコスト！ 多言語対応/専用ソフトで簡単メニュー作成/ポップアップメニューによるおすすめで売上向上	
		製品のURL	https://www.mamiya-op.co.jp/products/electronic/operal/vmt600/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	マミヤ・オーピー株式会社	
		製造事業者の所在地	埼玉県飯能市大字新光1番地1	
		製造事業者のURL	https://www.mamiya-op.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-026	製品概要	製品の名称	Operal VMT-601S	
		型番	VMT-601S	
		製品の概要説明	<p>【小型液晶タッチパネル式券売機】 卓上型ならではのサイズとコスト！ 高額紙幣対応/多言語対応/専用ソフトで簡単メニュー作成/ポップアップメニューによるおすすめで売上向上</p>	
		製品のURL	https://www.mamiya-op.co.jp/products/electronic/operal/vmt600/	
製造事業者の概要	製造事業者名	マミヤ・オーピー株式会社		
	製造事業者の所在地	埼玉県飯能市大字新光1番地1		
	製造事業者のURL	https://www.mamiya-op.co.jp/		

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-027	製品概要	製品の名称	Operal VMT-700	
		型番	VMT-700	
		製品の概要説明	オンライン専用券売機。 多種多様なキャッシュレスに対応(QR決済/電子マネー/クレジット) 売上集計機能を標準搭載しており、店舗運用次第で支払いタイミングを後払いに変更することで、モバイルオーダーの精算機としても利用が可能。	
		製品のURL	https://www.kenbaiki-pro.jp/kenbaiki/products/VMT-700.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	マミヤ・オーピー株式会社	
		製造事業者の所在地	埼玉県飯能市大字新光1番地1	
		製造事業者のURL	https://www.mamiya-op.co.jp/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-028	製品概要	製品の名称	卓上券売機	
		型番	FK-CX	
		製品の概要説明	「FK-CX」は、当社の従来商品を、よりコンパクトに改良を施した券売機です。もちろんオプションで、架台、キッチンプリンター対応ユニットもご用意しております。	
		製品のURL	https://www.fujitaka.com/pub/ticket/product/fk-cx.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社Fujitaka	
		製造事業者の所在地	京都府京都市下京区東塩小路町606番地三旺京都駅前ビル7階	
		製造事業者のURL	https://www.fujitaka.com	

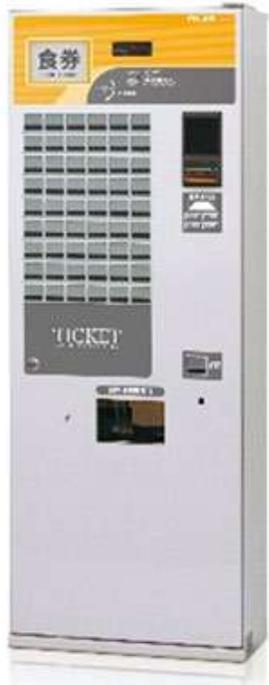
所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-029	製品概要	製品の名称	卓上券売機	
		型番	FK-AE30	
		製品の概要説明	ローコストで高額紙幣対応、セパレート式なので卓上での使用も可能です。コンパクトなサイズで狭い場所にも設置できます。	
		製品のURL	https://www.fujitaka.com/pub/ticket/product/fk-ae.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社Fujitaka	
		製造事業者の所在地	京都府京都市下京区東塩小路町606番地三旺京都駅前ビル7階	
		製造事業者のURL	https://www.fujitaka.com	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-030	製品概要	製品の名称	据置型券売機	
		型番	FK-AD II S	
		製品の概要説明	千円札対応、据え置き型券売機。 お客様のご要望にお応えし、徹底したローコスト化を実現。 Fujitakaオリジナル券売機FK-AD IIシリーズで、施設・店舗運営での最適な活用方法をご提案致します。	
		製品のURL	https://www.fujitaka.com/pub/ticket/product/fk-ad.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社Fujitaka	
		製造事業者の所在地	京都府京都市下京区東塩小路町606番地三旺京都駅前ビル7階	
		製造事業者のURL	https://www.fujitaka.com	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	券売機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
G-031	製品概要	製品の名称	据置型券売機	
		型番	FK-AD II	
		製品の概要説明	高額紙幣(一万円札・五千円札)対応、据え置き型券売機。 お客様のご要望にお応えし、徹底したローコスト化を実現。 Fujitakaオリジナル券売機FK-AD IIシリーズで、施設・店舗運営での最適な活用方法をご提案致します。	
		製品のURL	https://www.fujitaka.com/pub/ticket/product/fk-ad.html	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社Fujitaka	
		製造事業者の所在地	京都府京都市下京区東塩小路町606番地三旺京都駅前ビル7階	
		製造事業者のURL	https://www.fujitaka.com	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

H

自動チェックイン機

宿泊業

受付案内、予約管理、請求・支払、顧客対応

例えばこんな場面で、

- 旅館やホテルにおいて、チェックインのフロント業務が自動化。
- 集中するチェックイン時間帯の混雑を軽減。

活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化（例）

200室以上500室未満の店舗では、年間2,000～6,000時間分の省力化も可能。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

H

自動チェックイン機

宿泊業

受付案内、予約管理、 請求・支払、顧客対応

製品カテゴリの概要

チェックイン機能、精算・会計機能を有し、顧客が自動でチェックインを行えるようになる製品。
チェックアウト機能、カードキー発行機能を有し、これらを自動化できる製品も。

主に利用が想定される中小企業

従業員が対面でチェックイン・アウト業務、請求・支払い業務、カードキー発行業務等を行っている旅館・ホテル等の宿泊業の事業者。
チェックイン手続きの多さが省力化効果の高さに直結するため、客室が数十部屋以上の施設の方がより望ましい。

省力化効果

自動チェックイン機を導入することにより、これまで対人で対応していたチェックイン・アウト業務、請求・支払い業務、カードキー発行業務等を自動化し、フロント業務の負荷低減や省力化に貢献。また、自動化により客室のアサインミスや接客トラブル、金銭トラブルを削減できることで生産性が向上。
カードキー発行や精算・会計対応等も自動化できる製品であれば、当該業務は自動化される。

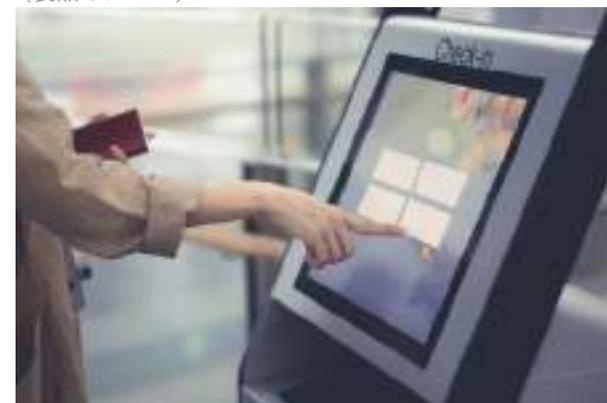
価格と導入費用（目安）

数百万円程度で導入可能。設置費用は数十万円程度。
初期設定を行えばすぐに稼働ができる。

活用事例・ポイント

- ヒューマンエラーおよび接客時の金銭トラブルが削減。
- 窓口対応に割いていた人員を他の作業に回すことで顧客満足度も向上が期待できる。
- 顧客情報やパスポート情報のペーパーレス化による環境への配慮も。

（製品イメージ）



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	自動チェックイン機
	業種/業務領域	【宿泊業】受付案内 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
H-001	製品概要	製品の名称	セルフチェックイン機「スマーレ」	
		型番	スマーレ(卓上型)	
		製品の概要説明	<p>(卓上型) はキャッシュレスタイプです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホテルフロント業務の自動化を推進し、ホテルスタッフの負荷軽減に寄与します。 ・チェックイン業務を自動化 ・宿泊予約情報の確認から決済、カードキーの発行まで自動化。 ・クレジットカード、QRコードでの決済が可能。 ・外国人宿泊者のため5ヶ国語の画面表示とガイダンス音声に加えてパスポートリーダ標準装備 	
		製品のURL	https://socialsolution.omron.com/jp/ja/products_service/automation/smare/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	オムロンソーシアルソリューションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都港区港南2-3-13 品川フロントビル7F	
		製造事業者のURL	https://socialsolution.omron.com/jp/ja/	

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	自動チェックイン機
	業種/業務領域	【宿泊業】受付案内 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
H-002	製品概要	製品の名称	セルフチェックイン機「スマーレ」	
		型番	スマーレ(釣銭機連動型)	
		製品の概要説明	<ul style="list-style-type: none"> ・ホテルフロント業務の自動化を推進し、ホテルスタッフの負荷軽減に寄与します。 ・チェックイン/チェックアウト業務を自動化 ・宿泊予約情報の確認から決済、カードキーの発行まで自動化。 ・現金、クレジットカード、QRコードでの決済が可能。 ・外国人宿泊者のため5ヶ国語の画面表示とガイダンス音声に加えてパスポートリーダー標準装備 	
		製品のURL	https://socialsolution.omron.com/jp/ja/products_service/automation/smare/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	オムロンソーシアルソリューションズ株式会社	
		製造事業者の所在地	東京都港区港南2-3-13 品川フロントビル7F	
		製造事業者のURL	https://socialsolution.omron.com/jp/ja/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

I

自動精算機

飲食サービス業、小売業

注文受付、
請求・支払、顧客対応

例えばこんな場面で、

- 飲食店や小売店において、店員が対面で商品登録、決済処理を行っていたところ、自動精算機の導入により会計処理にかかる時間が削減されます。
- 会計処理以外にも、例えば、オープン前の現金管理、レジ点検、閉店時の売上金の回収などの業務が削減されます。

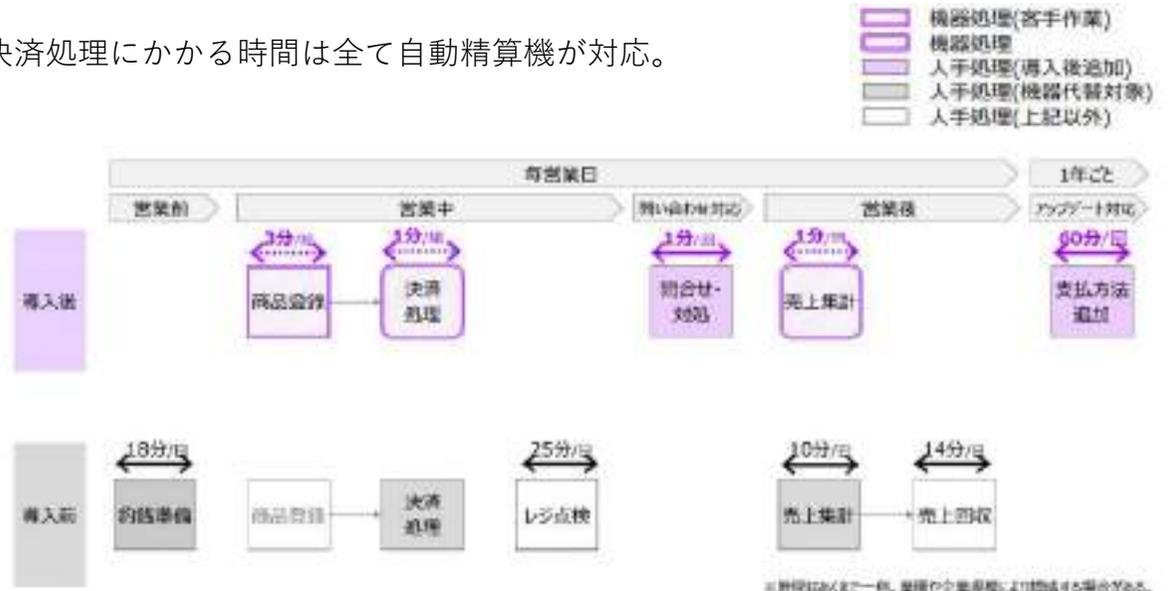
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)

決済処理にかかる時間は全て自動精算機が対応。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

I

自動精算機

飲食サービス業、小売業

注文受付、
請求・支払、顧客対応

製品カテゴリの概要

主に商品販売時及びサービス提供時における支払・精算対応又はつり銭等現金の受け渡しを自動的に行う製品。

主に利用が想定される中小企業

対面による精算業務を行っていた飲食サービス業、小売業等の事業者。

省力化効果

従来は対面による精算業務を行っていたところ、自動精算機を導入することによって精算業務を自動化。
また、つり銭の準備、締め処理について、金銭の確認に時間を要していたところ、精算機導入によって、時間短縮が可能に。

価格と導入費用（目安）

数十万～数百万円程度で導入可能。設置費用は数万～数十万円程度。
初期設定を行えばすぐに稼働ができる。

活用事例・ポイント

- 手動による現金の取り扱いが減るため、ヒューマンエラーによる過不足金の計算がなくなる。
- 入出金のデータの蓄積により、準備金の圧縮が可能に。
- 現金の取扱にかかる教育時間が、一例として月あたり5時間から3時間に削減。

（製品イメージ）



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	自動精算機
	業種/業務領域	【飲食サービス業】 注文受付 請求・支払 顧客対応

No.	分類	登録事項	内容	写真
I-001	製品概要	製品の名称	Operal VMT-700	
		型番	VMT-700	
		製品の概要説明	モバイルオーダーと連動したオンライン精算機。 多種多様なキャッシュレスに対応(QR決済/電子マネー/クレジット) 売上集計機能を標準搭載しており、店舗運用次第で支払いタイミングを前払いに変更することで、券売機として利用が可能。	
		製品のURL	https://fscorp-chuumo.com/pages/plan	
	製造事業者の概要	製造事業者名	マミヤ・オーピー株式会社	
		製造事業者の所在地	埼玉県飯能市大字新光1番地1	
		製造事業者のURL	https://www.mamiya-op.co.jp/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

J

タブレット型給油許可システム

小売業（ガソリンスタンド）

給油

例えばこんな場面で、

- セルフ式ガソリンスタンド（顧客自らが給油するガソリンスタンド。以下、セルフSS）において、事務所内ではできなかった給油許可が事務所内に限らずSS敷地内であれば可能になり、給油許可専用のスタッフを事務所内に常駐させる必要がなくなります。
- スタッフが他の業務に従事しながら給油許可ができるようになるため、待機時間の削減および人時生産性の向上が見込めます。

活用イメージ

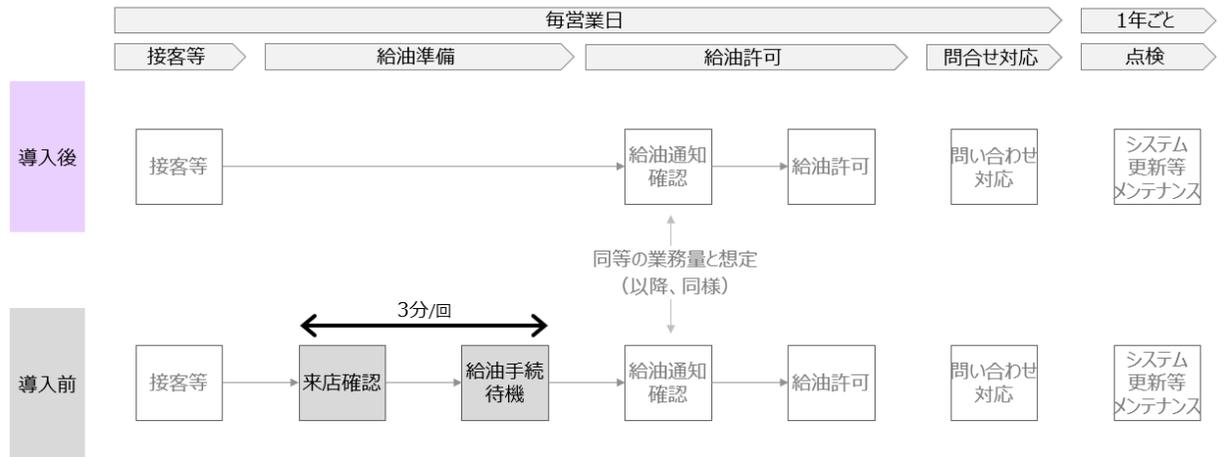


※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化（例）

来店確認、給油手続き待機が不要になります。

<セルフSSの場合>



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

J

タブレット型給油許可システム

小売業（ガソリンスタンド）

給油

製品カテゴリの概要

セルフSSにおいて、来店客に対して行う給油許可行為をSS事務所内システム（固定式）とタブレット型システムを連動させることにより、タブレット型給油許可システムを用いて、事務所内に限らずSS敷地内であれば給油を許可することが可能となるシステム。

主に利用が想定される中小企業

主に給油許可専用のスタッフを事務所内に常駐させていたセルフSSの事業者。

省力化効果

SS事務所内でしかできなかった給油許可が、事務所内に限らずSS敷地内であれば可能となることで、オイル・タイヤ交換等の作業中であっても迅速に給油許可が出せるので作業効率が向上する。給油許可専用のスタッフを事務所内に常駐させる必要がなくなることで、給油許可以外の業務に従事させることができるなど人時生産性の向上による省力化が可能となる。

価格と導入費用（目安）

数百万円程度で導入可能。ビーコン等の設置および導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

- メーカーヒアリングによる既存導入事例では、一般的なセルフSSにおいて、1か月あたり0.5人程度の省力化効果が得られた。

（製品イメージ）（例）



※無断転載を禁ず

所属カテゴリ事項	所属カテゴリ	タブレット型給油許可システム
	業種/業務領域	【小売業】給油

No.	分類	登録事項	内容	写真
J-001	製品概要	製品の名称	S S C モバイルシステム	
		型番	S S C - M 2 B 7 A	
		製品の概要説明	セルフ S S において、来店客に対して行う給油許可行為を制御卓内システム（固定式 S S C）とタブレット型システムを連動させることにより、タブレット型給油許可システムを用いて、制御卓内に限らず S S 敷地内であれば給油を許可することが可能になるシステム。	
		製品の URL	https://tatsuno-corporation.com/jp/products/2079/	
	製造事業者の概要	製造事業者名	株式会社タツノ	
		製造事業者の所在地	東京都港区三田 3 丁目 2 番 6 号	
		製造事業者の URL	https://tatsuno-corporation.com/jp/	

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

K

オートラベラー

倉庫業、製造業、卸売業、小売業

加工・生産、梱包・加工、
保管・在庫管理

例えばこんな場面で、

- 製品へのラベル貼付業務において、人による手貼り作業を機械による自動貼り作業にすることで、人員数の削減効果が得られます。さらに人員削減だけではなく、同一時間内での処理数向上効果も得られます。
- 機械による自動貼りにおいては、貼付位置ズレや曲がり・皺が生じることもないので、貼付け品質不良は発生せず、再作業および確認行程も不要となります。

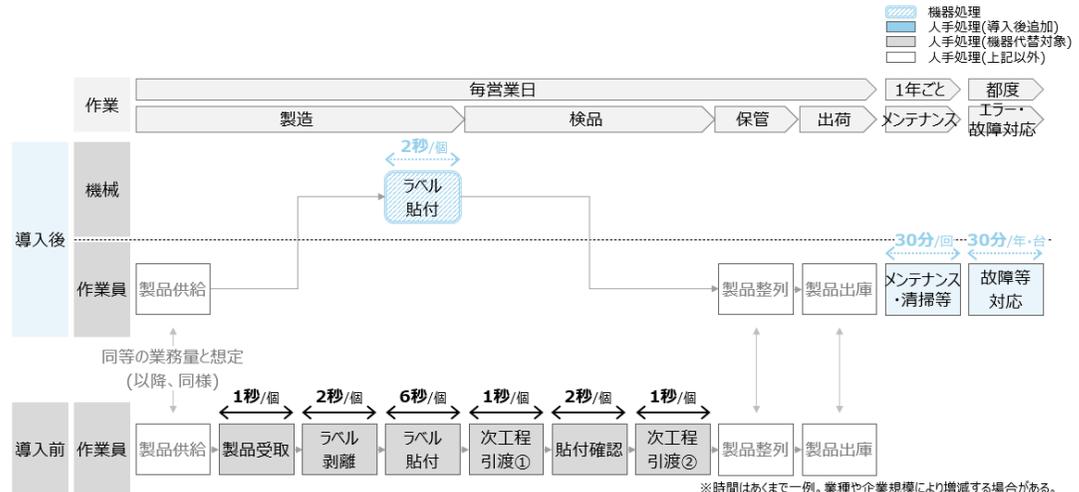
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化 (例)

手作業で行っていたラベル貼付業務に機器を導入することで、ラベル貼付や検品業務の削減が可能。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

K

オートラベラー

倉庫業、製造業、卸売業、小売業

加工・生産、梱包・加工、
保管・在庫管理

製品カテゴリの概要

製品、製品パッケージ、またはパッケージ資材に粘着ラベル（シール）を自動的に貼り付ける装置。

主に利用が想定される中小企業

製品（製品パッケージ、パッケージ資材を含む）へのラベル貼付け作業を行う事業者。

省力化効果

製品へのラベル貼付業務において、人による手貼り作業を機械による自動貼り作業にすることで、同一数を同一時間で処理するのに必要な人員数の削減効果が得られる。さらに人員削減だけでなく、同一時間内での処理数向上効果も得られる。また、手貼り作業で発生してしまうラベル貼付品質のバラつきも、自動貼り作業においては発生せず、確認工程が不要となるため、確認用人員を省く効果が得られる。

価格と導入費用（目安）

数百万円程度で導入可能。基本的に導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

- 手貼り作業には10秒/枚程度の時間を要していたが、自動貼り機では完全自動となり、さらに機械による作業時間も2秒/枚程度に短縮される。

（製品イメージ）（例）



※無断転載を禁ず

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

L

飲料補充ロボ

小売業

飲料補充業務

例えばこんな場面で、

- 小売店舗のバックヤードにおける商品棚への飲料補充業務を機器が代替することで、大幅な省力化効果が見込めます。
- バックヤード業務をロボットが行うことで、人は接客業務に注力することができます。

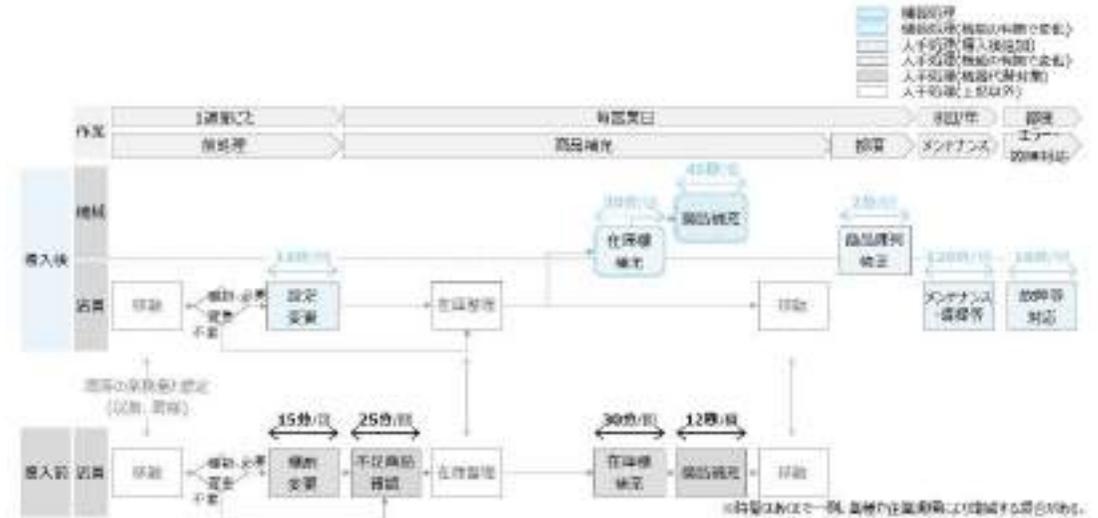
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化（例）

手作業で行っていた飲料陳列業務に機器を導入することで、業務量の削減が可能。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

L

飲料補充ロボ

小売業

飲料補充業務

製品カテゴリの概要

小売店舗のバックヤードにおける商品棚への飲料補充業務を行うロボット。

主に利用が想定される中小企業

バックヤードにおいて商品棚への飲料補充業務を行う事業者。

省力化効果

小売店舗のバックヤードにおける商品棚への飲料補充業務を機器が代替することで、大幅な省力化効果が見込める。また、商品棚への商品補充だけでなく、倉庫から補充棚への陳列も同時に行える製品もあり、より大きな省力化効果が見込める。

価格と導入費用（目安）

数百万円程度から導入可能。基本的に導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

- 様々なサイズの飲料陳列を自動で行うことができ、限られた人材を接客等の他業務に集中させることができる。

（製品イメージ）（例）



※無断転載を禁ず

製品カテゴリ

M

デジタル紙面色校正装置
(グラビア・紙器パッケージ用デジタルプルーフ)

対象業種

印刷・同関連業

対象業務プロセス

印刷

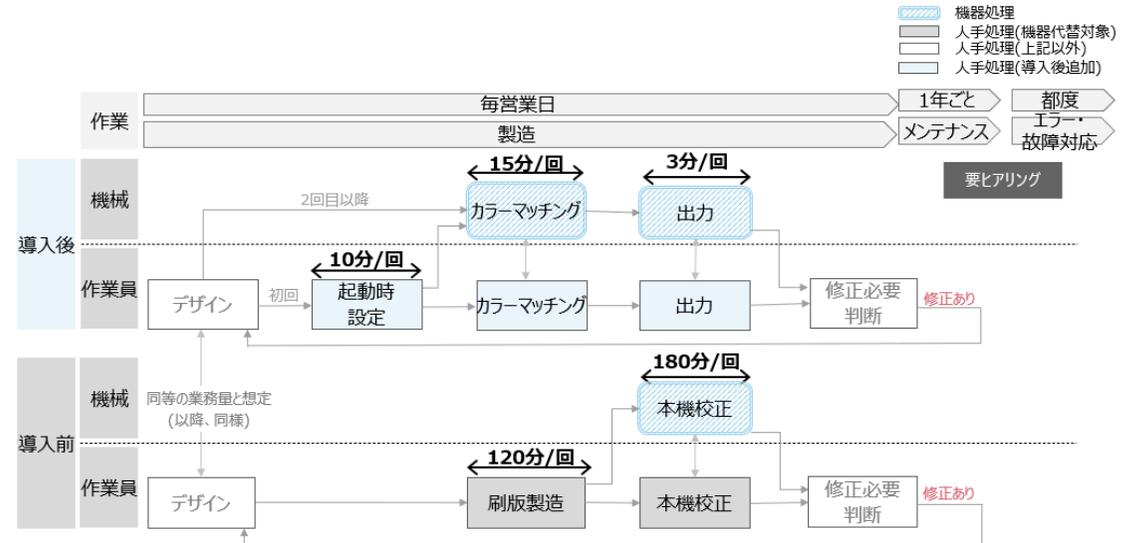
例えばこんな場面で、

- 従来製版、校正・本機印刷で校正していた重労働作業について大幅な省力化効果が見込めます。
- カーボンニュートラルな校正システムなのでCO2排出削減にも繋がります。
- デジタルプルーフシステムにより経験の浅い人でも校正製造業務ができ、生産性の向上が見込めます。

活用イメージ

業務プロセスの変化 (例)

従来本機校正だった色校正業務に機器を導入することで、刷版製造や本機設定の削減が可能。



製品カテゴリ

M

デジタル紙面色校正装置
(グラビア・紙器パッケージ用デジタルプルーフ)

対象業種

印刷・同関連業

対象業務プロセス

印刷

製品カテゴリの概要

グラビア（食品包装パッケージ等のフィルム印刷）、商品箱等の紙器パッケージ印刷の色校正を行うための印刷装置。

主に利用が想定される中小企業

印刷・同関連業務を行う事業者。

省力化効果

従来製版、校正・本機印刷で校正していた重労働作業の省力化を実現する事が出来る。作業時間が短縮化することで従業員がより付加価値の高い仕事に従事することができるなど、人事生産性の向上による省力化が可能となる。

価格と導入費用（目安）

数百万円程度から導入可能。基本的に導入後の設定を行えばすぐに使用可能。

活用事例・ポイント

従来までベテランの社員でしか出来なかった校正製造業務が、デジタルプルーフシステムにより経験が浅い社員でもできるようになり、生産性の向上が見込める。

またカーボンニュートラルな校正システムなのでCO2排出削減にも繋がる。

(製品イメージ) (例)



※無断転載を禁ず

製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

N

測量機（自動視準・自動追尾機能付き高機能トータルステーション）

建設業、専門・技術サービス業

調査・測量、施工、検査

例えばこんな場面で、

- 測量業務において、作業者による遠隔操作、内蔵センサーによる追尾や視準が自動になり、ノンプリズム機能（ターゲットのプリズム不要）となるなど、省力化が見込めます。
- 従来まで2名以上で行っていた測量業務において、同製品の持つ機能により作業者が1名に削減され、自動的にターゲットを追尾・視準して測量することができるようになり、作業工数の削減が見込めます。

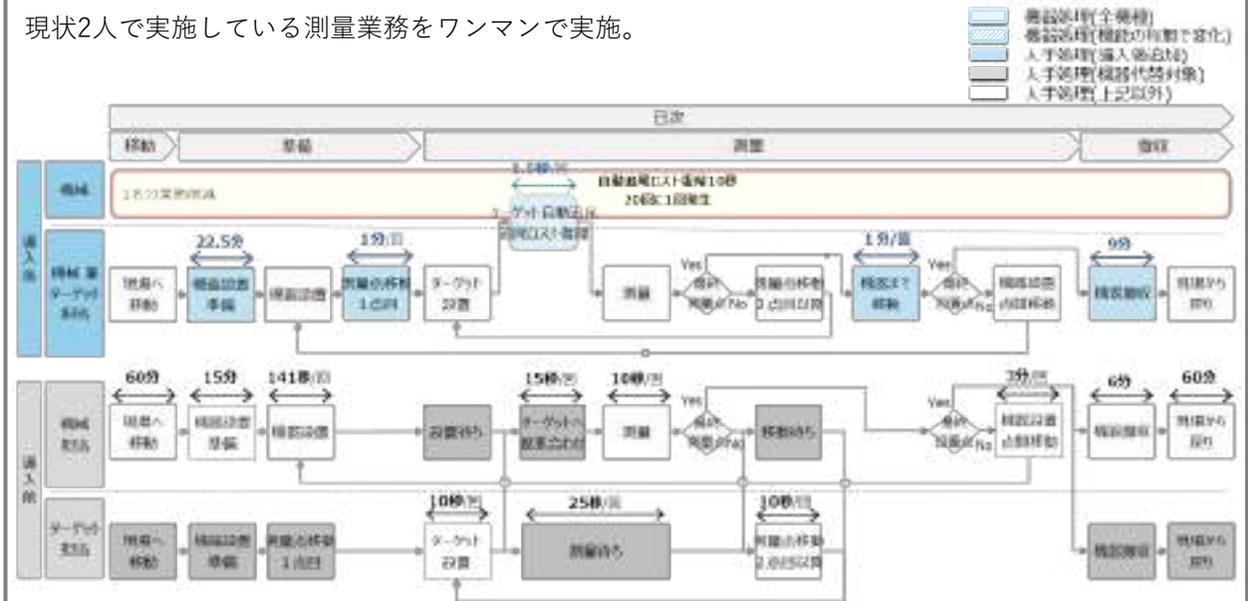
活用イメージ



※無断転載を禁ず

業務プロセスの変化（例）

動視準、自動追尾、遠隔操作機能を有するトータルステーションを導入することで、現状2人で実施している測量業務をワンマンで実施。



製品カテゴリ

対象業種

対象業務プロセス

N

測量機（自動視準・自動追尾機能付き高機能トータルステーション）

建設業、専門・技術サービス業

調査・測量、施工、検査

製品カテゴリの概要

トータルステーション（水平角と鉛直角を計測する経緯儀に、測距機能が内蔵された測量機、以下TS）のうち、ノンプリズム、モータードライブ、遠隔操作、自動視準、自動追尾などの省力化を実現する機能を有している測量機。

活用事例・ポイント

作業者による遠隔操作、内蔵センサーによる追尾や視準が自動になり、ノンプリズム機能（ターゲットのプリズム不要）となるなど、様々な省力化を実現する機能が織り込まれており、作業工数や時間の削減による省力化を実現している。

主に利用が想定される中小企業

測量、建設、土木関連の事業者。

省力化効果

平均的な現場における1回の測量作業においては、本装置導入前は2名以上がTS側と測量したい点側に分かれて、ターゲットの設置、TSによる視準、測量、次の測量点へ移動を繰り返した後、TSの設置場所を移動して同じ作業を繰り返し、現場に必要な点をすべて測量することになるが、導入後はTSの持つ機能により作業者が1名に削減され、自動的にターゲットを追尾・視準して測量することができるようになる。

価格と導入費用（目安）

数百万円程度で導入可能。

（製品イメージ）（例）



※無断転載を禁ず