

居酒屋さんでも、 にぎりロボ 天は一日中大忙し!



お昼の時間を、
売上に変える事ができます!

従来食材で
「ひとくちおにぎりランチ」

従来食材で
「ひとくちおにぎり弁当」



天を使えば調理研修なしで
アルバイトでもすぐにできます。

例)		
店	内	700円×100食=70,000円
テイクアウト		500円×100食=50,000円
原	価 (40%)	・・・-48,000円
粗	利	・・・+72,000円

営業日数を20日として・・・1,440,000円
の粗利を生み出すことができます!

世界最小! 最軽量! 業界初コードレス! お手軽にぎりロボ「^{てん}天」

新メニューの開発にも
大活躍!

にぎり機天を使つての
新メニューは
アイデア次第で無限大です。



一口おにぎり



天むす

ライスコロケ



焼きおにぎり & 串焼きおにぎり



おこわ蒸し▶

特徴的な宴会プランで
大活躍!



①お客様に自ら
寿司をにぎって
楽しんでもらう
「にぎりパーティプラン」
を導入。

②宴会メニューに
オリジナルの
「ひとくちおにぎりオードブル」
を加えることが
できます。

