

寺岡精工

「第54回 国際ホテル・レストラン・ショー2026 (HCJ2026)」に出展

初公開のフルセルフ POS レジをはじめとする 飲食 CX&DX ソリューションを過去最大規模で展示

- 日時 : 2026年2月17日（火）～20日（金）10:00～17:00（最終日16:30まで）
- 会場 : 東京ビッグサイト（東京国際展示場）
- 寺岡精工ブース : 東4ホール E4-Y07

株式会社寺岡精工（本社：東京都大田区/代表取締役社長 山本宏輔）は、2月17日（火）～20日（金）に東京ビッグサイトで開催される「第54回 国際ホテル・レストラン・ショー」に出展します。

■ 初出展のフルセルフ POS や次世代オーダーシステムが集結

寺岡精工は、POS レジ・券売機などの決済機器やオーダーシステムの技術を基盤に、飲食店向けソリューションを提供してきました。創業100周年を迎えた本年は、その集大成として、レストラン・カフェ・ファストフード・専門店など、多様な業態の課題を解決する次世代店舗ソリューションを展開します。

本展示会では「飲食 CX&DX」をコンセプトに、初出展となるフルセルフ POS レジ「IPT3800 D24」や次世代オーダーシステム「わくわくオーダー」シリーズを含む製品群を、過去最大規模のバリエーションで展開します。さらに今回は、体験型 DX として注目されている「デジロー[※]」を参考出品し、飲食店における新たなオーダースタイルをご体感いただけます。

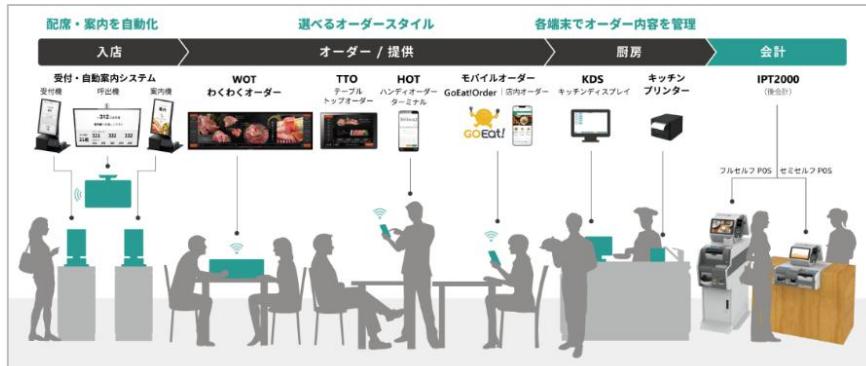


※参考展示。本製品の特許権は株式会社 FOOD & LIFE COMPANIES に帰属します。

■ 効率化と体験価値向上を図る、一気通貫の次世代店舗ソリューションを展示

インバウンド需要の回復が進む一方で、飲食業界の人手不足は深刻化の一途を辿っています。加えて、物価高騰や消費者価値観の変化により、外食に求められる体験の質は年々高まり、店舗運営の効率化(DX)と顧客体験価値向上(CX)の両立がこれまで以上に求められています。

TERAOKA ブースでは、入店から注文、会計、退店までを一気通貫でサポートする“一卵性ソリューション”により、それぞれの店舗環境に最適な CX & DX を提案。単なる省人化にとどまらず、スタッフがホスピタリティに集中でき、お客様が「わくわくする食事体験」を楽しめる、次世代の店舗運営をご体感いただけます。



後会計店舗 入店から退店までの流れ (イメージ)

■ 注目製品

1. 【初出展・新製品】フルセルフ POS レジ「IPT3800 D24」(参考出品)

24インチの大型タッチパネルを搭載し、デザイン性と機能性を両立した新モデル。フルセルフでの注文・決済と、スタッフによるセミセルフ会計の切り替えが可能です。

これまで券売機の導入が難しかったカフェ、ファストフード、ベーカリー等の「前会計」業態に最適です。注文から会計までの流れをスムーズにし、カウンター周りの混雑を解消します。



2. 【初出展・新製品】セルフオーダー端末「わくわくオーダー」シリーズ

29インチの圧倒的なビジュアル表現で選ぶ楽しさを演出する「WOT」に加え、新たに10インチのテーブルトップオーダー(初出展・参考出品)が初登場。座席レイアウトに応じて最適な端末を選択可能です。

動画を活用したシズル感あふれる表現や直感操作によるライブ感のある注文体験により、選ぶ時間そのものを楽しめるオーダー体験を実現します。



3. 【新製品】受付・自動案内システム (参考出品)

受付から席案内までを自動化し、案内スタッフ"ゼロ"に。混雑時でも「待つストレス」「待たせるストレス」を軽減し、スムーズでスマートな入店体験を提供します。

属人化しやすく、教育コストや人的リスクが高い業務の一つである受付や席案内をシステム化することで、スタッフが"ホスピタリティ"に集中できる環境へ。顧客満足度とスタッフ定着率の向上にもつながります。



■ 出展製品一覧

【前会計向けソリューション】

- ・ フルセルフ POS レジ「IPT3800 D24」(※参考出品)
- ・ タッチパネル券売機「DeliousLio」
- ・ 飲食店向け POS レジ「IPT2000 (前会計)」
- ・ モバイルオーダー「GoEat!Order ToGo/Dining」
- ・ 受け取りロッカー「Pick Up Door」

【後会計向けソリューション】

- ・ 飲食店向け POS レジ「IPT2000 (後会計)」
- ・ 「わくわくオーダー」
- ・ テーブルトップオーダー(※参考出品)
- ・ 受付・自動案内システム(※参考出品)
- ・ モバイルオーダー「GoEat!Order OES」
- ・ 自動配膳ロボット「T10」
- ・ 自動清掃ロボット「C40」「C30」
- ・ デジロー(※参考出品)

お客様へ「わくわくする食事体験」を提供するシステムを一気通貫でご提供する“一卵性ソリューション”がTERAOKAの強みです。多様な業態に寄り添う次世代店舗ソリューションを、ぜひ会場でご体感ください。

『第 54 回 国際ホテル・レストラン・ショー (HCJ2026)』 概要

- 会期 : 2026 年 2 月 17 日 (火) ~20 日 (金) 10:00~17:00 (最終日は 16:30 まで)
- 会場 : 東京ビッグサイト (東京国際展示場)
東展示棟 4~6 ホール・西展示棟 1~4 ホール
- ブース番号 : 東 4 ホール E4-Y07

【株式会社寺岡精工 会社概要】

- 本社所在地 : 東京都大田区久が原 5-13-12
- 創業 : 1925 年 (寺岡式敏感自動バネ秤開発)
- 代表者 : 代表取締役会長 寺岡和治、代表取締役社長 山本宏輔
- 資本金 : 1 億円
- 従業員数 : 連結 3,993 名 (2025 年度)
- 主な事業 : 流通小売、食品製造・加工、ロジスティクス、飲食・専門店の 4 事業分野
およびサポートサービス、クラウドサービスにおける精密機器等の開発・製造・販売・保守
- 国内営業・サービス拠点 : 約 130 拠点
- HP URL : <https://www.terakaseiko.com/>



掲載画像ダウンロード URL : <https://shurl.jp/6p4q> (有効期間 : 2 月 6 日 ~3 月 5 日)

■本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社寺岡精工 グローバルマーケティングコミュニケーションズ 上山・鈴木
TEL: 03-3752-5510 FAX: 03-3752-5562 Mail: pr-teraka@jp.digi-group.com

■一般の方のお問い合わせ先

株式会社寺岡精工 お客様窓口 TEL: 0120-37-5270 (平日 9:30-17:30)