
職人のためのフードテック

世界初のバウムクーヘン専用 AI オープン「THEO (テオ)」誕生

株式会社ユーハイム(本社:神戸市中央区港島中町 7-7-4 代表取締役社長:河本英雄 以下、ユーハイム)は、画像センサーを搭載し、職人の技術を機械学習する、バウムクーヘン専用 AI オープン「THEO(テオ)」を開発。2021年3月4日に開業するバウムハウス(住所:名古屋市中区栄三丁目 17-25)への実装に向け、年明けより実証実験を開始します。



THEO 開発の背景

ユーハイムは2020年3月4日に、菓子製造工程に添加物を使わないため、材料メーカーと共に、加工材料から添加物の排除を実践する「純正自然宣言」を行いました。この純正自然の菓子作りを進めていながら、生産性を高めるためには、添加物のなかった頃の職人の技術の復活や継承、新たな職人の育成が欠かせません。その時間も手間もかかる過程のブレクスルーとして、技術革新が相次ぐ IOT や AI の技術を活用しました。

ユーハイムが開発した、このバウムクーヘン専用 AI オープンは、職人が焼く生地焼き具合を、各層ごとに画像センサーで解析することで、その技術を AI に機械学習させデータ化、無人で職人と同等レベルのバウムクーヘンを焼き上げることができます。

ユーハイムではこのバウムクーヘン専用 AI オープンをアバターイン社(所在地:東京都中央区、代表取締役 CEO:深堀 昂)と共同開発することで、今後、菓子店間の遠隔操作や、消費者によるアバターを通じた焼成体験などの実証実験を行ないます。このことで、従来の流通体系とは違うスタイルの販売ネットワークづくり、職人の技術継承、地位向上などを模索していきます。

THEO の活用を通じたフードテック推進

2021年3月に名古屋に開業する、2階がシェアオフィス、1階にフードホールを配した、食の未来をテーマにした複合施設「バウムハウス」には、このバウムクーヘン専用オープンを実装したショップもオープンします。ここでは THEO で焼き上げたバウムクーヘンの販売も行います。また、同居する「フードテックイノベーションセンター」(2020年11月5日発表済み)と関係して、他社のフードテック機器との共同開発や、実証実験にも参加していく予定です。

フードテック元年とも言われる2021年に、日本におけるバウムクーヘン生誕102年を迎え、ユーハイムは今まで以上に「純正自然」の菓子作りに進進するために、「化学(添加物)の時代から、工学(IOT や AI)の時代へ」の変化を見据えて、「職人のためのフードテック」を掲げていきます。

【ホームページ】theo-foodtechers.com

【Instagram】@theo_foodtechers

【Twitter】@theo_foodtechers