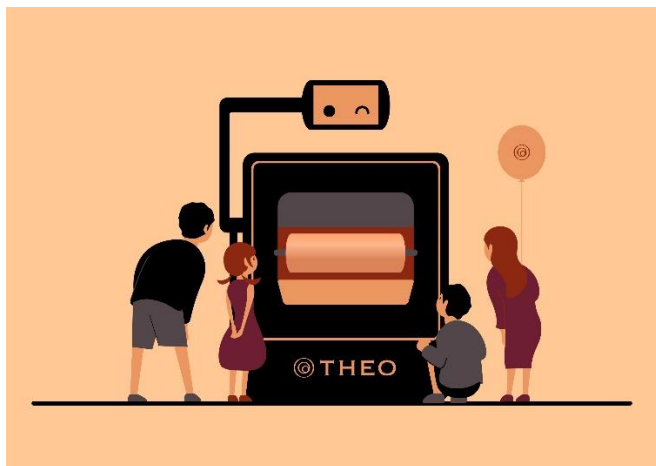

AI 職人の“純正自然”なバウムクーヘンで街のお菓子屋さんを支援！ AI オープン THEO (テオ) のボランティアチェーンが始動 株式会社蛸屋に THEO 導入

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、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)」を株式会社蛸屋(栃木県小山市)に設置、AI 職人の“純正自然”なバウムクーヘンで街のお菓子屋さんを支援する試みです。お菓子を通じて世界を平和にする THEO の旅が、今ここに始まります。



「株式会社蛸屋との出会い」について

きっかけとなったのは、株式会社蛸屋の会長である青谷洋治氏からの一通の手紙です。ユーハイムへのその達筆な字で書かれた手紙には、お菓子で世界を平和にするという共通の願いや、THEO の使命感への共感が随所にこめられ、街のお菓子屋さんである蛸屋の THEO 設置への熱い思いが込められていました。青谷会長の手紙を頂き、ユーハイムは最初に THEO が行く街のお菓子屋は蛸屋以外に無いと決め、半年間の THEO の修業期間を経て、5 月の導入に至りました。

AI 職人 THEO(テオ)とは

THEO(テオ)は、ユーハイムが開発した、AI を搭載したバウムクーヘン専用オープンです。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あげることができます。

ベテランの菓子職人のほか、ロボット工学の研究者、AI の専門家、デザイナーなど、様々なプロフェッショナルにご協力いただき、5 年がかりで誕生しました。

THEO (テオ) のもつ 7 つのミッション

1. 「地球の裏側にお菓子を届ける」。世界中の子どもたちを笑顔にする、それが THEO の何よりの願いです。
2. 「テレポーテーション」。職人がいなくても、近くに工場がなくても、焼き立てのバウムクーヘンを食べられる世界にしたい。
3. 「職人をもっとクリエイティブに、お菓子をもっとおいしく」。THEO と一緒に職人たちも成長して、もっとおいしいお菓子が食べられるように。
4. 「地産地消に職人の技術を生かす」。日本のその地域でしか食べられないオリジナリティあふれる味を、THEO と一緒に作ることで、豊かなお菓子文化を作ります。
5. 「職人に敬意を、メニューに著作権を」。職人のレシピは大切な知的財産。それをデータ化して THEO に記憶させることで、職人たちの豊かな才能を新たなビジネスに展開させます。
6. 「職人のネットワークを築く」。THEO を通じて世界中の職人の技を身近に体験。遠く離れた職人たちとコミュニケーションができ、世界の職人の技術がもっと広がります。
7. 「誰でもお菓子屋さんになれる世の中に」。THEO があれば、どこでも誰でも「バウムクーヘン屋さん」になれる。お菓子を食べる幸せな時間を提供できる。

THEO のバウムクーヘン

純正自然”な無添加のバウムクーヘンです。

【リングタイプ】



(※写真はイメージです。)

【1本焼きタイプ】



株式会社蛸屋

昭和 38 年下野の国小山に本店を構え、北関東に支店をもつ和菓子屋です。日本の伝統文化を活かし、地域の自然の選び抜かれた良い食材を活かし、働くスタッフの知恵と技術をもって常に商品の改善と新商品開発を行い、ウキウキ、ワクワクを感じて頂けるおいしいお菓子をつくり続けています。おいしいお菓子で世界中のお客様に感動と笑顔をつくることを目標としています。



【THEO Web サイト】<https://theo-foodtechers.com/>

【Instagram】@theo_foodtechers

【Twitter】@THEO_foodtechers

【バウムハウス オンライン】<http://online.baumhausjapan.com/>

【蛸屋 Web サイト】 <http://tacoya.co.jp/>