

コーヒーはもっとおいしくなる オートクチュールコーヒーを期間限定販売

ユーハイムの「食のオートクチュール×テクノロジー」をテーマにした限定店舗 6月1日より



株式会社ユーハイム（本社：神戸 代表取締役社長：河本英雄）は、ユーハイムの考える、「食のオートクチュール×テクノロジー」をテーマにした、期間限定店舗を6月1日（火）より、ミシャク表参道の一部を利用してオープンします。期間は7月下旬までを予定しています。

期間中は、ユーハイムが新しく開発した「オートクチュールコーヒー」を体験でき、川田テクノロジーズ株式会社の技術協力により、ヒト型協働ロボット「NEXTAGE（ネクステージ）」（カワトロボティクス株式会社製）が「オートクチュールコーヒー」のクレバーコーヒードリップでコーヒーを淹れる様子を見ることができます。

また、AIバウム職人 THEO の焼きたてバウムクーヘンを食べられるだけでなく、ソニー株式会社の空間再現ディスプレイ（Spatial Reality Display）『ELF-SR1』と、香りの生成と制御技術を利用した、新しいバウムクーヘンの展示を体験できます。

自分だけのコーヒーを探す旅「オートクチュールコーヒー」とは

オートクチュールコーヒーとは、専用スマートフォンアプリの AI を頼りに進む、「自分だけのコーヒーを探す旅」です。AI の質問を通して、導き出した情報をもとに、6種類のベースコーヒー（販売元：株式会社ミカフェート）の組み合わせでできる、ホットコーヒーでは、最大 414 のバリエーション（※）の中から、その時の最適な 1 杯を提案します。

そして、その最初の 1 杯が「自分だけのコーヒーを探す旅」の始まりです。

実飲、アプリへのフィードバックを繰り返すことで、アプリからの提案の精度は高まり、より「自分好みの味」に近づいていきます。自分だけという感覚がどのように生まれるのか、お気に入りのコーヒーにたどり着けるのか、2 か月間お楽しみください。

※414 種類のブレンドバリエーションの選定は株式会社ミカフェートの協力によるものです。

【ベースコーヒー6種】

1 (原産国：コロンビア)

果実のようなすっきりと、さわやかな味わい。何杯でも楽しめるような、すっきりとした味わいと香りの良さが特徴で、ジュースで果実感に溢れた酸味と、芳醇で豊かな香りが魅力。

2 (原産国：エルサルバドル)

柑橘系の酸味としっとりとした甘みが特徴的。マイルドな口当たりで飲みやすいコーヒーです。

3 (原産国：コロンビア・ペルー・エルサルバドル)

時間帯を問わずに楽しめる、バランスの良さ。コロンビア、ペルー、エルサルバドル産原料をブレンド。

酸味、甘味、ボディ、どれをとっても程よい仕上がりで、時間帯や場所を問わずいつでもお楽しみいただけるバランス型の味わい。

4 (原産国：コロンビア・ブラジル)

口の中に広がる香ばささと、長い余韻。コロンビア、ブラジル産原料をブレンド。優しく穏やかな酸味ののちに、甘く香ばしいキャラメル風味が続きます。口の中に長く残る余韻をお楽しみください。

5 (原産国：コロンビア・ブラジル)

苦味の中に感じる柔らかな甘み、安らぎの味わい。コロンビア、ホンジュラス産原料をブレンド。味わいに力強さを与えるのは、キャラメルのようなほろ苦さ。それをしっかりとした甘みが寄り添いながら包み込んでいます。

6 (原産国：コロンビア・ホンジュラス)

強クリフレッシュさせる、パワフルさ。コロンビア、ホンジュラス産原料をブレンド。

深煎りで、どっしりとした強いボディ感とコク、ナツィな味わいがパワフルなエネルギーを感じさせます。

【商品情報】

オートクチュールコーヒー

価格：税込 715 円 (テイクアウト：702 円)

<アプリ>

iOS: <https://apps.apple.com/us/app/copos-coffee/id1569596702>



Android: <https://play.google.com/store/apps/details?id=app.coposcoffee.com>



協働型ロボット「NEXTAGE（ネクステージ）」がドリップするオートクチュールコーヒーを楽しむ

今回の期間限定 POP UP SHOP では、「NEXTAGE」がコーヒーをドリップします。「クレバーコーヒードリッパー」を使用し、フィルターをぬらさずに、挽いたコーヒー豆の中心からお湯を注ぎ、その後、徐々にまんべんなくお湯を注ぐのが特徴です。バリスタの指導のもと、繊細な動きを実現しています。

今回の POP UP SHOP のテーマ「食のオートクチュール×テクノロジー」にご賛同いただき、NEXTAGE とオートクチュールコーヒーのコラボレーションが実現しました。

【川田テクノロジー株式会社】

川田テクノロジーは、橋梁、鋼構造物、建築、土木、IT、航空、そしてヒト型ロボットなど、社会インフラに貢献する技術を幅広く展開する「川田グループ」の持ち株会社であり、グループ各社の事業を総括するとともに、最先端技術の研究開発を推進する技術研究所を擁しています。NEXTAGE の開発・販売であるカワダロボティクスとともに、ロボット分野においても新たな活用提案や、開発を行っています。

※「NEXTAGE」は、カワダロボティクス株式会社の登録商標です。

POP UP SHOP について

今回の POP UP SHOP では、バウムクーヘンを職人 THEO のバウムクーヘンもお召し上がりいただけるほか、ソニー株式会社の空間再現ディスプレイ（Spatial Reality Display）『ELF-SR1』と、香りの生成と制御技術を組み合わせ、新しいバウムクーヘンの展示を体験できます。

<カフェメニュー>

- ・バウムクーヘンプレート（オリジナル）バター&ホイップ 税込 550 円
- ・オートクチュールコーヒー 税込 715 円（ティアアウト：702 円）



<物販>

- ・バウム BITE PEACE BY PIECE 税込 385 円
- ・バウムクーヘンリング（オリジナル）税込 1,944 円
- ・バウムクーヘン 1 本焼き 税込 8,100 円



【POP UP SHOP 概要】

期間：6月1日（火）～7月下旬予定

場所：ミシャク表参道内 渋谷区神宮前 6-2-9

営業時間：12：00-18：00

定休日：毎週火曜日

※状況により、営業時間等変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

<AI 職人 THEO とは>

THEO(テオ)は、株式会社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 のレシピバンク>

今回の POP UP SHOP に登場する「THEO」は、ドイツやオーストリアで修行を重ね、ユーハイムで長年バウムクーヘンの焼成を行ってきた熟練の職人、杉浦寛幸に弟子入りして焼き方を学びました。今後 THEO は様々な職人たちのもとで弟子入りして修行を重ね、技術を習得していきます。THEO のレシピバンクの可能性は無限に広がっていきます。