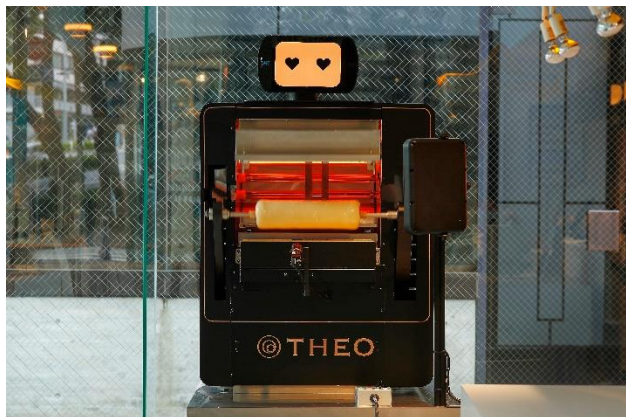


## バウムクーヘン専用 AI オープン「THEO」 期間限定「できたてバウムクーヘン」を予約販売 大日本印刷とユーハイムによるフードロス削減のための実証実験



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、フードロス削減に貢献するシステムの実証実験を期間限定で大日本印刷株式会社（DNP）とともに9月8日（水）から開始します。

今回の実証実験のコンセプトは、「必要なものを、必要なとき、必要な量だけ作り、より美味しい状態で商品を消費者に届ける」。DNP が提供するシステムから、来店前にバウムクーヘンの購入予約を受け、受取日時に合わせて受注文のみをユーハイムのバウムクーヘン専用 AI オープン「THEO（テオ）」が生産することで、余剰生産を減らし、フードロス削減に貢献します。

また、予約日時に合わせて当日に焼成・梱包を行うため、通常は提供していない「できたてバウムクーヘン」を販売。その日のうちに持ち帰り、自宅などでフレッシュなバウムクーヘンをお楽しみいただけます。

### 実証実験の背景

近年、売れ残りや賞味期限切れによる廃棄、需要を上回る余剰生産などが原因で、本来食べられるのに捨てられてしまう食品“フードロス”が食品メーカー、食品卸、小売業、外食産業など業界を横断した深刻な社会問題となっています。一方、食品の廃棄削減を見越して生産数を減らすことで、「欲しかったのに買えない」購入者が生まれるなど、販売機会の損失が発生する懸念もありました。

このような課題に対して、DNP とユーハイムは、DNP が提供する「需要を把握・管理できる仕組み」と、店舗に設置された職人と同等レベルでバウムクーヘンを焼き上げる「THEO」を連動させ、最適なタイミングで商品を提供する実証実験を開始することになりました。

### 実証実験の概要

店舗にて、本実証実験の対象商品となるバウムクーヘンの商品情報を、DNP が提供するシステムに登録します。購入者は、商品情報が掲出された専用 Web サイト上を閲覧して、購入する商品や個数、受取日時の予約を行います。店舗では、購入者が予約した日時にあわせて THEO がバウムクーヘンを焼き上げ、梱包を行い準備します。購入者は、予約した日時に来店し、事前に予約した「できたてバウムクーヘン」を購入して持ち帰ることができます。

従来、ユーハイムでは予め購入需要を予測し、工場生産、各店舗へ商品を供給していますが、本実証実験を通じて「受注生産によるフードロス削減の効果」や「新しい販売方法の有効性」を検証していきます。

事前に予約する専用 Web サイトは、店舗告知物や、商品とともにお渡しする販促物に掲出した QR コード、Web、メール案内等で告知し、新しい販売方法への誘導・認知を目指します。

【購入サイト】[https://www.enq-plus.com/enq/foodmatch\\_juchheim/req\\_2109\\_1/](https://www.enq-plus.com/enq/foodmatch_juchheim/req_2109_1/)

### <商品一覧>

- ・THEO バウムクーヘン一本焼き 税込価格：8,100 円
- ・THEO バウムクーヘンリング 税込価格：1,944 円
- ・THEO バウムクーヘン 1/4 カット 税込価格：432 円



### 【開催概要】

期間：2021年9月8日（水）～9月27日（月）

場所：ミシャク表参道（東京都渋谷区神宮前 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 Web サイト】<https://theo-foodtechers.com/>

【Instagram】@theo\_foodtechers

【Twitter】@THEO\_foodtechers

【BAUM HAUS】<https://baumhausjapan.com/>