

日本屈指のスイーツ激戦区・神戸での挑戦！

AI オープン「THEO (テオ)」 関西地区初のボランティアチェーン 株式会社にしむらコーヒーサービス (セセッション) へ導入



フードテックマイスター株式会社（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、フードテックマイスター）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 2021 年 9 月 7 日に株式会社にしむらコーヒーサービスに設置しました。THEO のボランティアチェーンは今回で 3 店舗目、関西地区では初の設置となりますが、日本のバウムクーヘンの発祥の地とも言うべき神戸に登場します。明治時代から多くの外国船が出入りし、外国人居留地が形成され、日本の西洋文化発信地として栄えてきた神戸は、長年日本のスイーツをけん引してきました。その神戸に最新の AI テクノロジーを持った THEO がやってきます。

「株式会社にしむらコーヒーサービス」導入の概要

今回 THEO が設置される場所は、神戸にしむら珈琲店 ハーバーランド店。THEO のボランティアチェーンでは、初めてとなる商業施設への導入です。神戸にしむら珈琲店 ハーバーランド店では、人気のアイスクリームに THEO の焼きたてバウムクーヘンを合わせたイトインメニューの提供をはじめ、おみやげ用としてギフト用バウムクーヘンを製造し、神戸にしむら珈琲店各店でも販売致します。神戸にしむら珈琲店の半世紀に渡って積み上げたこだわりのコーヒーと THEO のバウムクーヘン。この鉄壁なタッグで神戸の街に KONDITOREI UND CAFE の美味しさをお届けします。

洋菓子の街神戸×THEO(テオ)

神戸が洋菓子の街になった要因としては、外国の船や居留地があり、西洋風文化が馴染みやすかったことが挙げられますが、それに加えて「菓子職人を育てる仕組み」、「菓子職人を支える材料供給業者」、「神戸の顧客の厳しい舌」が揃っていたから、と言われていています。THEO は師匠であるマイスターから技術を学び、菓子職人にとってなくてはならない材料業者さんから支えられ修行を続けています。そしてこの度、スイーツの激戦区の中でも、その類まれな技術とアーティストティックな菓子作りで知られる、神戸スイーツ界の気鋭、『セセッション コンディトリアテリア』（にしむらコーヒーサービス運営）に弟子入りします。

THEO にとって、神戸のお客様の厳しい舌にどう挑戦するかは、大きな試練となりますが、これを乗り越えることができるような、斬新なバウムクーヘンをセセッションの職人さんと作りあげていきます。

AI 職人 THEO(テオ)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 の開発ストーリー】<https://www.youtube.com/watch?v=q7zQzXvpO10>

THEO(テオ)にはもっとお菓子をおいしく、世界を平和にする力がある

THEO は、長年バウムクーヘンを焼き続けている職人の焼成データを元に、何本もバウムクーヘンを焼いて菓子づくりを学びました。職人は、焼成データを取った際に初めて数値化された自身の焼き方を見て、よりおいしいバウムクーヘンになるポイントを見つけることができ、「もっとお菓子はおいしくなる」と確信しました。職人と THEO は師弟関係として互いに成長し合い、感動するお菓子を追求していきます。そして同時に、THEO を必要とする多くの場所で導入・問題を解決し、「お菓子には世界を平和にする力がある」ことを証明するために THEO はさまざまな課題に挑みます。

株式会社にしむらコーヒーサービス

1948 年に神戸中山で創業。神戸市を中心に『神戸にしむら珈琲店』と『セセッション コンディトリアテリア』、『プロトバール・セセッション』、『石焼ステーキみかげ館』を展開しています。

神戸にしむら珈琲店は、「一番大切な方をお迎えする」心を忘れない精神を創業より受け継いだ珈琲店です。生豆から宮水、焙煎と鮮度、珈琲カップに至るまで、全てにこだわりと無数のイマジネーションを詰め込んだ 1 杯のコーヒーを通じて、人を大切に想い、人の幸せを追求し続けています。常に本物を追求して妥協をせず、商品の提供やサービス、店作りを行っています。

セセッションは、お菓子の既成概念を越え、新世紀の菓子工房として始まりました。スタッフ全員が作り手であり、常に進化し、前衛の菓子作りを続ける菓子職人のアトリエです。果物やアーモンド、卵、バターなど菓子作りに使用する全ての素材は、その時々で一番旬で新鮮なものを各地から厳選。その素材を使用し、目の前で焼きあげた新鮮なパイやフレッシュケーキは、お菓子の新たな魅力を気づかせてくれます。

フードテックマイスター株式会社

2020 年 11 月に設立。株式会社ユーハイムからスピンアウトし、代表取締役社長を河本英雄とするベンチャー企業です。

お菓子や飲食の BtoB 市場において、バウムクーヘン専用 AI オープン「THEO(テオ)」をはじめ、国内外のフードテック系スタートアップ企業が持つフードテック機器の設置・貸出、商品開発から製造・販売、PR・マーケティングまでをワンストップでサポートすることを目的としています。

神戸市中央区に本部を設置し、名古屋市栄に開業した BAUM HAUS 内のショールーム・テストキッチン・POP-UP スタンドを拠点として活用しながら、街のお菓子屋さんやカフェ・レストランとの取り組みを始めています。また、テオのボランティアチェーンへの導入や、テオを活用したフードトラックの事業を国内外のお菓子屋、商業施設などと多数計画しています。

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

【Instagram】@theo_foodtechers

【Twitter】@THEO_foodtechers

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

【株式会社にしむらコーヒーサービス】<https://kobe-nishimura.jp/>