

AI バウムクーヘン職人「THEO（テオ）」 ロンドンへ派遣！

ユーハイムがジェットロの実証実験に参画し、英国でバウムクーヘンの焼成を再開
2021年11月19日（金）フィリップ・コンティチーニ ロンドンにて発売開始



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、バウムクーヘン専用 AI オープン「THEO（テオ）」を欧州初となるロンドンに派遣し、焼きたてバウムクーヘンを 11 月 19 日（金）に発売することを決定しました。今回テオは、ロンドン市内にある「PHILIPPE CONTICINI(フィリップ・コンティチーニ)」の 3 店舗に設置されます。

ロンドンの「PHILIPPE CONTICINI(フィリップ・コンティチーニ)」で、初めてバウムクーヘンが焼かれたのは 2020 年。しかし、新型コロナウイルスによるロンドンの街のロックダウンの影響を受け、短期間で休止せざるを得ませんでした。今回、日本貿易振興機構（ジェトロ）が行う「中堅・中小企業輸出ビジネスモデル調査・実証事業費補助金（フードテック）」に参加することによって、ロンドンの地で再びバウムクーヘンの販売を始めます。日本の精巧な AI 技術やロボット工学を駆使して作られ、職人と同等レベルのバウムクーヘンを焼くことができる AI オープン「THEO（テオ）」が、海外市場におけるフードテックの新しいビジネスモデルを模索・貢献します。

フランスの巨匠パティシエ フィリップ・コンティチーニのオリジナルバウムクーヘンを、AI バウムクーヘン職人が完璧に再現、“焼きたて”バウムクーヘンで、日本からロンドン、そして世界に日本のフードテックの神髄を発信します。

輸出ビジネス実証事業への参画

株式会社ユーハイムは、日本貿易振興機構（ジェトロ）が行う「中堅・中小企業輸出ビジネスモデル調査・実証事業費補助金（フードテック）」に参画します。本事業で、新開発である AI 技術を駆使したバウムクーヘン自動焼成機「THEO（テオ）」を用いて、海外における新しいビジネスモデルの可能性や有効性等の検証を行います。

この日本貿易振興機構（ジェトロ）によるビジネスモデル調査・実証事業は、デジタル化の潮流をとらえた中堅・中小企業の海外展開が自律的に拡大する仕組みの構築を目的として、中堅・中小企業の海外への輸出を支援する民間事業者による新たなビジネスモデルを構築するための実証的な取組に対する支援するものです。

「THEO（テオ）」が、海外市場でのフードテックに関する新たなビジネスモデルの構築に貢献できるよう、意欲的に取り組んでいきます。

THEO（テオ）が日本のフードテックを世界に発信する

テオは熟練の菓子職人が焼く生地の焼き具合を、各層ごとに画像センサーと温度センサーで解析することでデータ化、各種データを AI 学習させることで無人で、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。このバウムクーヘン専用 AI オープンの特長は、「いつでも、どこでも、誰でも」バウムクーヘンを焼けること。菓子職人や専用のオープンがなくても、テオが派遣されることで、材料があればバウムクーヘンを作ることができるのです。加えて、テオは世界中のテオ

が焼いているバウムクーヘンのレシピの共有が可能です。職人同士がネットワークで繋がることによって、職人の技術継承や地位向上を目指し、菓子業界の発展に貢献します。日本の機械技術を駆使して誕生した AI バウムクーヘン職人テオが、進化する日本のフードテックを世界に発信します。

巨匠フィリップ・コンティチーニ×AI バウムクーヘン職人

今回、テオとタッグを組むのは、フランスのパティスリー界の巨匠であるフィリップ・コンティチーニ。かつて来日した際に初めてバウムクーヘンを食べたフィリップは、バウムクーヘンの生地のもつシンプルでありながら、素材の長所を生かしたしっとりとした食感に感銘を受け、バウムクーヘンのレシピを作成し始めました。フィリップのバウムクーヘンは生地を持つしっとりさを保ちながら、ふんわりとした食感で、口どけが非常に良く、2019年にサロン・デュ・ショコラ・パリや、パリのフィリップ・コンティチーニの各店、2020年にロンドン・カムデンマーケット店で販売したときは、熱烈なファンが多く訪れました。しかしその後、新型コロナウイルス流行によるロックダウンの影響を受け、約6か月という短い期間で休止を余儀なくされました。

今回、再びバウムクーヘンを届けるために、職人と同等レベルのバウムクーヘンを焼くことができる AI 職人がロンドンに派遣されます。フィリップ・コンティチーニのお菓子の哲学を継承した AI バウムクーヘン職人は、この先もその職人技を披露します。

PHILIPPE CONTICINI(フィリップ・コンティチーニ)

1963年フランス生まれ。料理とデザート（菓子）の両方の世界で育ち、「デザートを料理する」という革命的な言葉とともにデビュー。以来、全く新しい菓子作りで世界中のパティシエを魅了し続けています。

料理とデザートを手がけた「ラ・ターブル・ダンヴェール」「ペトロシアン」はともに『ミシュランガイド』で1つ星を獲得。菓子の名店「ペルティエ」では、レストランデザートとブティック菓子を融合した「ヌーボーデザート」によって、五感で味わう新たな菓子の時代を切り開きました。また、グラスデザート「ヴェリーヌ」の第一人者としても知られています。

2021年10月現在、パリ市内に4店舗、ロンドンに1店舗、日本では渋谷スクランブルスクエアに店舗を展開しています。

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。職人が焼く生地の焼き具合を、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。

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

【Instagram】@theo_foodtechers

【Twitter】@THEO_foodtechers

【PHILIPPE CONTICINI】(フランス)<https://philippeconticini.fr/> (日本)<https://conticini.jp/>