

AI バウムクーヘン職人「THEO (テオ)」
**メルセデス ミー 東京 (六本木) で期間限定
焼きたてバウムクーヘン販売！**

(2022年3月4日(金)～3月31日(木))



株式会社ユーハイム（本社：兵庫県神戸市中央区 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)」をメルセデス・ベンツ日本株式会社（本社：東京都品川区 代表取締役社長：上野金太郎）が東京都港区六本木で運営する「メルセデス ミー 東京 (六本木)」へ期間限定で設置、ユーハイムが制定したバウムクーヘンの日である 2022 年 3 月 4 日 (金) から 3 月 31 日 (木) まで、焼きたてバウムクーヘンを発売します。

焼きたてバウムクーヘンとコーヒーをカフェでお気軽に！

THEO が作るのは、食品添加物を使用せず、砂糖・バター・小麦粉・卵のみ使用した、素材本来の優しい味わいを感じることができるシンプルなバウムクーヘン。ドイツの国家資格を取得したユーハイムのマイスターが監修し、本場ドイツの基準にならって焼きあげました。焼きあがったバウムクーヘンをその場ですぐにご提供することで、今まで食べたことのないような、焼きたてならではのふわふわ食感をお楽しみいただけます。

THEO が期間限定で設置されるメルセデス ミー 東京 (六本木) 内に併設された「DOWNSTAIRS COFFEE」は、ゆったりとお気軽にお楽しみいただけるカフェです。焼きたてのバウムクーヘンにホイップクリームを添えることで、おやつはもちろん、軽食にも最適なプレートに仕上げました。バリスタが淹れるこだわりの詰まったコーヒーやカフェラテとともに、是非とも至高のひとときをお過ごしください。

【販売メニュー】



焼きたてバウムクーヘン ホイップ付き
税込価格：400 円 (セットドリンク + 300 円)

【店舗情報】



メルセデス ミー 東京（六本木）

店舗所在地：東京都港区六本木 7-3-10

<https://www.mercedesme.jp/>

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

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

【ユーハイム Web サイト】<https://www.juchheim.co.jp/>