

日本のリゾート地・軽井沢の豊かな自然に囲まれ、
焼きたてバウムクーヘンをブッフェスタイルで！
AI バウムクーヘン職人「THEO（テオ）」 ホテルハーヴェスト旧軽井沢へ導入



フードテックマイスター株式会社（本社：神戸市中央区 代表取締役社長：河本英雄）は、職人の技術を機械学習するバウムクーヘン専用AIオーブン「THEO（テオ）」を東急リゾート&ステイ株式会社（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長：田中辰明）が長野県北佐久郡軽井沢町で運営する「ホテルハーヴェスト旧軽井沢」（総支配人：坂本政忠）へ設置、2022年3月4日より焼きたてバウムクーヘンを提供します。

軽井沢の自然の中で、焼きたてバウムクーヘンを。

今回、THEO が設置されるのは、信州の旬食材を中心にバリエーション豊富なお料理を揃え、ライブキッチンや逸品料理を提供している、ホテルハーヴェスト旧軽井沢内のブッフェレストラン「彩」。このたび、2022年3月4日よりブッフェレストラン彩が【FOREST ACTIVITY～信州軽井沢の恵みと出会う。森の「アクティビティ」～】をテーマに、白樺の木を基調とした温かみのある、解放感溢れる空間へリニューアルします。導入のきっかけとなったのは、バウムクーヘンの特徴である年輪。年輪が切り株を連想させ、リニューアルのモチーフである白樺と親和していることから THEO の派遣が決定しました。軽井沢の豊かな自然の中で、フレッシュな焼きたてならではの驚きのふわふわ食感と素材本来の優しい甘さのバウムクーヘンで素敵なひとときをお届けします。

ブッフェ初！AI 職人がユーハイムのマイスター監修のバウムクーヘンを焼きあげ！

THEO が宿泊施設へ導入されることは今回が初めて。普段は見る事ができない、熟練のバウムクーヘン職人の焼き方を学習した THEO が、自動で一層一層生地をつけて、焼く作業は必見です。そして、その場でできあがった一本の焼きたてバウムクーヘンから一枚ずつ削ぐようにカットしてご提供することで、お口いっぱい層の重なりを感じるドイツ伝統の切り方でご提供します。本場ドイツの基準にならった、食品添加物を使用せずに砂糖・バター・小麦粉・卵のみで焼きあげた「純正自然」のバウムクーヘンは、ご家族みなさまでお楽しみいただける逸品です。

THEO が生み出す、焼きたてバウムクーヘンを心ゆくまでご堪能できる希少な機会をぜひ体験してください。

【ディナーbuffet】



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ブンです。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。

ホテルハーヴェスト旧軽井沢

日本を代表するリゾート地として、美しい自然と上質な文化を育ててきた旧軽井沢という舞台に広がる大人のためのくつろぎの森に佇む「ホテルハーヴェスト旧軽井沢」。

軽井沢駅より徒歩 12 分という好立地で、近くにはアウトレットや家族で遊べる矢ヶ崎公園、四季折々自然の移り変わりが楽しめる雲場池がございます。

レストランは温かみがあり解放感溢れるbuffetレストラン「彩」、くつろぎある空間の和洋コースレストラン「Avant」、旬食材をご堪能いただける 2 つのレストランがございます。

<https://www.resorthotels109.com/kyukaruizawa/>



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/>

【東急リゾーツ&ステイ株式会社】<https://www.tokyu-rs.co.jp/>