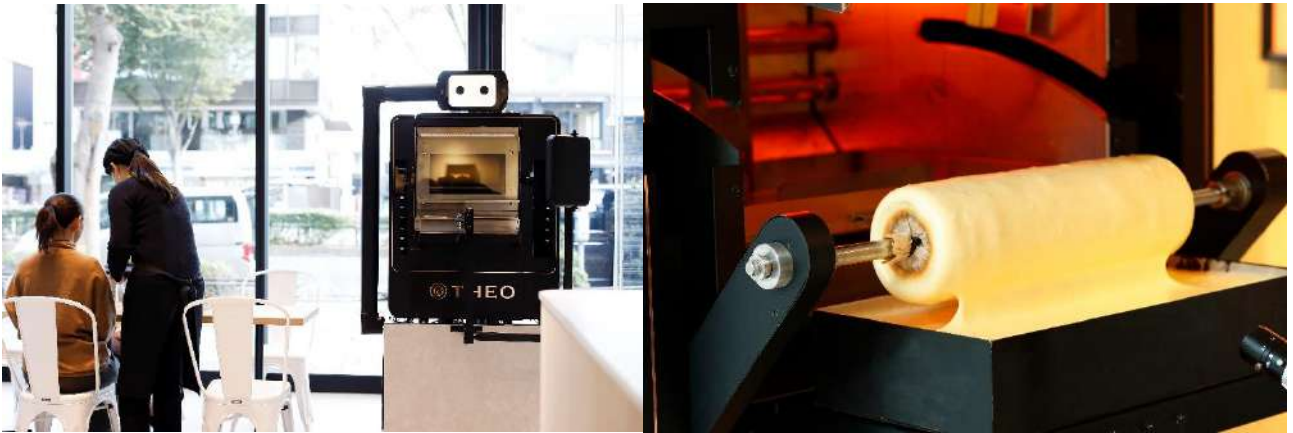


伊豆の地元パティシエールが考案、こだわり食材のオリジナルバウムクーヘン誕生！ **伊豆高原ビール株式会社 THEO 導入**



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）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、伊豆高原ビール株式会社（本社：静岡県伊東市富戸 1103-21 代表取締役社長 増田真啓）が道の駅伊東マリンタウンに立ち上げた新ブランド「伊豆バウム」へ設置し、2022年8月5日より焼きたてバウムクーヘンの販売を開始いたしました。

伊豆バウムにて THEO が焼き上げるのは、伊豆の土地で親しまれているこだわりの食材を使ったバウムクーヘン。ふんわりとシンプルな美味しさで定評のある THEO のバウムクーヘンに、厳選された素材が融合、進化したバウムクーヘンの誕生となりました。こだわりのバウムクーヘンは全 3 種。ヨットハーバーが一望できる場所で、海を見ながら食べる絶品のバウムクーヘンにご期待ください。

こだわりの食材×THEO（テオ）のオリジナルバウムクーヘン

今回 THEO が導入された「伊豆バウム」では、伊豆の地元で親しまれている食材にこだわり、「ぐり茶」、「ニューサマーオレンジ」、「深層海塩」の 3 種類の素材を厳選。こだわりのオリジナルバウムクーヘンを販売します。

伊豆高原ビール株式会社では、その地元で親しまれている食材を使うことが、土産商品として何よりも重要であると考え、「伊豆で作る、伊豆の地元で愛される食材を使った商品をお客様へ届けたい」との思いから、THEO の導入に至りました。

「ぐり茶」は緑茶の一種で、不発酵茶の部類に入り、その中でも蒸し製のお茶となります。お茶を蒸した後の工程で、再乾と呼ばれる遠心力を利用した優しい乾燥法が使用される点が特徴です。渋み・苦みが少なく、茶葉が持つ本来の甘み・コクを十分に楽しめます。

「ニューサマーオレンジ」は果皮が明るい黄色で厚いですがあまり堅くなく、白い皮を付けたまま切り分けて食べられることが特徴です。香りが高く、初夏に相応しい爽やかな風味を備えています。

「深層海塩」は、伊豆大島の深層地下海水を 100%原料とし、時間をかけてじっくりゆくと結晶させた深みのある味わいの塩です。

これらのこだわりの厳選食材が、THEO の焼き上げるバウムクーヘンの新しい魅力を創り出します。



伊東マリンタウンのイメージ
駅長「マリちゃん」と一緒に。

【販売メニュー】



「伊豆バウム 大」
各種：1,100 円（税込）



「伊豆バウム 小」
各種：380 円（税込）



「カップ伊豆生バウム」
各種：680 円（税込）

伊豆バウムのバウムクーヘン職人、パティシエール増田えり氏

伊豆バウムにてバウムクーヘンを焼きあげるのは、シェフパティシエールである増田えり氏です。これまで伊豆高原プリンや熱海フルーツキングなどで数々の地域限定スイーツを生み出してきましたが、バウムクーヘンは初の試みとなります。

増田シェフは THEO 導入検討時に実際に焼きたてのバウムクーヘンを食べ、温かなバウムクーヘンに感銘を受けました。この感動を多くのお客様へ提供したいと考え、伊豆高原ビール株式会社が掲げる基準の一つである「伊豆の魅力を伝えること」を理念としたバウムクーヘンの開発を決意しました。

こだわりの厳選素材と THEO のバウムクーヘンの魅力を掛け合わせたオリジナルバウムクーヘンをぜひご賞味ください。



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。

伊豆高原ビール株式会社

海と山そして温泉に恵まれた癒しの地、伊豆半島に「今までにない飲食店・ビール醸造所を作ろう」という想いから伊豆高原ビール株式会社は設立されました。開業時にお客様からいただいた感謝の言葉を忘れず、以来伊豆高原プリンをはじめとするスイーツ専門店、レストラン、土産物店、温浴施設といった様々な分野に挑戦しています。

すべてにおいて基準としていることは「伊豆の魅力を伝えること」であり、観光地の魅力づくりの一端を担うべく日々一歩一歩進んでいます。



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、THEO のボランティアチェーンへの導入や、THEO 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/>

【伊豆高原ビール株式会社】<https://izubeer.com/>