

## AI 職人「THEO」の修行先 富田種鶏場の規格外たまごで作るバウムクーヘン 11月5日「いいたまごの日」に焼きたて販売！



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）」を有限会社富田種鶏場（本社：宮崎県都城市高崎町大牟田1338-8 代表取締役社長：富田大輔）が経営するカフェ「ユウヒテラス」（宮崎県都城市）に設置しました。

そしてこのたび、ユウヒテラスで規格外たまごを使用して作られている「とみだのたまごバウムクーヘン」が、2022年10月27日（木）～11月1日（火）東武百貨店 池袋本店にて開催されるバウムクーヘン博覧会で販売されます。2022年11月3日（木・祝）～11月8日（火）京王百貨店 新宿店で開催されるバウムクーヘン博覧会では、「いいたまごの日」にちなみ、11月5日（土）・6日（日）限定で THEO が実際に会場で富田種鶏場のたまごを使用してバウムクーヘンを焼き上げ、お客様に焼きたてを提供します。

### 規格外たまごを使用して作られた特別なバウムクーヘン

今回、東京で初出品となる「とみだのたまごバウムクーヘン」の特徴は、なんといってもサイズや形状などで規格外となった鶏のたまごを使用して作られていることです。新鮮なたまごを使用した生地は起泡力に富み、食べるとふんわりとした食感と卵の豊かな風味を楽しむことができます。

これまで富田種鶏場では規格外たまごを従業員が持ち帰るなどして無駄にならないよう取り組んできました。THEOを導入しバウムクーヘンとしてアップサイクルすることで、これからはより多くのお客様に新鮮なたまごの魅力をお届けできるようになります。富田種鶏場が経営し、バウムクーヘンを提供しているカフェ「ユウヒテラス」は今年7月のプレオープン後、早くもたくさんのお客様が利用するお菓子屋となりました。



「とみだのたまごバウムクーヘン」 税込価格：1,600円



「ユウヒテラス」

## THEO 初の「生産者」とのコラボ

富田種鶏場への導入は THEO にとっても初めての「生産者」とのお取り組みです。バウムクーヘンは小麦粉・卵・バター・砂糖を主原料とするお菓子であるため、「たまご」はバウムクーヘンを焼くにあたって決して欠かすことはできない素材です。そして、美味しいお菓子は職人の技と良質な材料にかかっています。AI によって職人さながらのバウムクーヘンを焼くことのできる THEO は、生産者と職人を繋ぐだけでなく、生産者みずからが自慢の食材を使ったお菓子を作ることを可能にしました。

### ・「種鶏」とは？

「種鶏」とはヒヨコの母鶏・父鶏のことで、ヒヨコが産まれる卵、「種卵」を産卵します。種卵となる有精卵を産んでもらうため、種鶏たちには自然に暮らす鶏と同じように、走って遊んで喧嘩して交尾して暮らす環境が必要になります。そのため、鶏の本能や習性に沿った環境の平飼い鶏舎を整えて、雌雄混合でのびのびと育てています（通常の養鶏場には雌しかいません）。そのようにして育てられた鶏が産む卵から、元気なヒヨコがかかります。



## 東京開催のバウムクーヘン博覧会にて「いいたまごの日」に焼きたてを販売！

「とみたのたまごバウムクーヘン」を 2022 年 10 月 27 日(木)～11 月 1 日(火)東武百貨店 池袋本店で開催される日本最大級のバウムクーヘンの祭典・バウムクーヘン博覧会で販売いたします。宮崎県都城市でしか手に入らなかった貴重なバウムクーヘンを、期間限定で東京でもお求めいただけます。

また、11 月 5 日(土)「いいたまごの日」を記念し、京王百貨店 新宿店にて開催中のバウムクーヘン博覧会にて 11 月 5 日(土)・6 日(日)の 2 日間限定で、富田種鶏場のたまごを使ったバウムクーヘンを実際に THEO が会場で焼き上げます。この機会にぜひふわふわ食感の特別なバウムクーヘンを焼きたてでご賞味ください。



### 「バウムクーヘン博覧会」開催日程

○バウムクーヘン博覧会 2022 秋@東武百貨店 池袋本店

場所：東武百貨店 池袋本店 8 階 催事場

期間：2022 年 10 月 27 日(木)～11 月 1 日(火)

営業時間：10:00～19:00

(※上記日程で「とみたのたまごバウムクーヘン」を販売。)

○バウムクーヘン博覧会 2022 秋@京王百貨店 新宿店

場所：京王百貨店 新宿店 7 階 大催場

期間：2022 年 11 月 3 日(木・祝)～11 月 8 日(火)

営業時間：10:00～20:00 ※最終日は 17:00 閉場

(※5 日・6 日に富田種鶏場のたまごを使いバウムクーヘンを焼きたてで販売。ギフト商品の販売はありません。)



## 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>



## 富田種鶏場

富田種鶏場は昭和初期に畜産の盛んな霧島山麓、宮崎県都城市で創業しました。ブロイラーと呼ばれる食肉用の鶏の親鶏（種鶏）を飼育し、年間で平均 500 万個ほどの卵を孵化場へ出荷しています。鶏たちを元気にのびのびと育てることを大切にしており、平飼いで手間ひまこめて育てられた鶏たちは、オスだと 6 kg ほどまで成長します。

2022 年 7 月よりカフェ「ユウヒテラス」をプレオープン。サイズや形状などの理由で規格外となり出荷できないものの、品質には問題のない新鮮なたまごを使いバウムクーヘンを製造・販売しています。



## 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/>

【ユウヒテラス Instagram】<https://www.instagram.com/yuuhiterrace/>

【リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ユーハイム 担当：桐生

TEL : 03-3499-4824 E-mail : [theo.press@juchheim.co.jp](mailto:theo.press@juchheim.co.jp)