

AI バウムクーヘン職人「THEO (テオ)」
日本有数の英国庭園の専属シェフパティシエ堀貴弘氏とコラボ！
アールグレイ香る英国紅茶のオリジナルバウムクーヘンをおうちでも！



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 オブーン「THEO (テオ)」を株式会社メリーデイズ（本社：滋賀県米原市杉沢314-2 社長：大澤健）が運営する観光庭園「English Garden ローザンベリー多和田」（以下、ローザンベリー多和田）に設置しました。

そしてこのたび、THEO と、英国庭園の専属シェフパティシエがコラボしたバウムクーヘンのギフト商品を2022年10月27日（木）から発売いたします。ローザンベリー多和田で9月より発売し、園内を訪れているお客様に好評いただいているカフェメニュー「アールグレイ香る英国紅茶バウムクーヘン」をパッケージに詰めて、おうちでもお楽しみいただけるお菓子に仕上げました。

ローザンベリー多和田と、10月27日（木）～11月1日（火）東武百貨店 池袋本店、11月3日（木・祝）～11月8日（火）京王百貨店 新宿店にて開催されるバウムクーヘン博覧会で購入いただけます。

英国庭園のシェフパティシエが厳選した、アールグレイが香るバウムクーヘンを発売！

今回のコラボレーションで THEO が焼き上げるのは、紅茶の中でも香りの高いアールグレイを使用したバウムクーヘンです。ローザンベリー多和田の専属シェフパティシエ・堀 貴弘氏と THEO がタッグを組み、英国のアールグレイ茶葉を中心に滋賀県産さくら玉子など、厳選した材料を生地に混ぜ込みました。パッケージは、THEO と同じブラックを基調としたシンプルなあしらいで、園内を訪れた際のお土産やプレゼントにぴったりです。

おうちで楽しむ時のおすすめは、紅茶とのペアリング。また、バウムクーヘンは電子レンジで温めると、焼きたての味・香り・食感をお楽しみいただけます。ぜひおうちでバウムクーヘンとともに優雅なティータイムをお楽しみください。

【販売商品】



「アールグレイ香る英国紅茶のバウムクーヘン」
税込価格：1,620円



参考：観光庭園「English Garden ローザンベリー多和田」
レストランのカフェメニュー

【English Garden ローザンベリー多和田】

2003年に開拓を始め、8年の歳月をかけて2011年にオープンしたローザンベリー多和田。11年を迎えた今では国内有数の庭園として全国から多くのファンが訪れる庭園となっています。そして、園内には、地元の食材を活かした自然派レストランやアフタヌーンティーなどを提供するカフェも併設され、ローザンベリーを訪れた皆さまへ、まるでイギリス旅行にきたような最高の休日をお届けしています。



【ローザンベリー多和田の専属シェフパティシエ・堀 貴弘氏】

当初料理人を目指すのが、19歳で製菓製パン業界に転身、ホテルでパティスリーブーランジェリーを立ち上げる。地元米原に戻り、English Garden ローザンベリー多和田の専属シェフパティシエに就任。

同施設にあるレストランやカフェのランチメニューや季節のケーキを開発し、常に新しいメニューを提供し続けている。また、2023年春に同施設にオープン予定の紅茶と焼き菓子〈ペイストリー〉が楽しめる専門店『ティーペイストリーズ』の起ち上げと、全面プロデュースを手掛け、イギリスの世界遺産として知られる美しい湖水地方で200年以上愛されているティーハウス ファーラーズ〈Farrer's〉と日本で初めて提携を進める。

東京地区のバウムクーヘン博覧会で同時販売！

「アールグレイ香る英国紅茶バウムクーヘン」を2022年10月27日(木)～11月1日(火)東武百貨店 池袋本店、11月3日(木・祝)～11月8日(火)京王百貨店 新宿店にて開催される、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。普段、滋賀県でしかお買い求めいただけない当商品をこの期間のみ東京都内で販売いたしますので、この機会にぜひお買い求めください。

「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

○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 大催事場

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



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。

職人が焼く生地を焼き具合を、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>



株式会社メリーデイズ

滋賀県米原市にある観光施設「English Garden ローザンベリー多和田」を運営。地元滋賀・米原の観光事業を通して、地域の活性化を目指しています。同施設は、静かな山々に囲まれた約 12 万 平方メートルの敷地面積を有し、主となるイングリッシュガーデンをはじめ、レストランやカフェ、体験型 BBQ 場、体験工房、羊のふれあい牧場やショップなどを併設した複合型観光施設です。2019 年、英国クレイアニメ「ひつじのショーン」をテーマにした世界初のエリアをオープン。2020 年から、コロナ禍で低迷する地方の観光復興を願い関西最大級のイルミネーションを開催しています。



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、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/>

【株式会社メリーデイズ】<https://www.rb-tawada.com/>