

広島県三次市の自然の恵みで作る地産スイーツ！ AI オープン「THEO（テオ）」初の米粉バウムクーヘン発売



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 以下、フードテックマイスター）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、薪ライフ（広島県三次市十日市東 3 丁目 6-13 代表：藤井皇治郎）に導入、2023 年 1 月 21 日（土）より「道の駅 ゆめランド布野（広島県三次市布野町下布野 661-1）」にて、三次市で採れた米粉を 100%使用したバウムクーヘンを販売し、通販サイトでも全国向けに取扱いを開始しました。

広島県は 1919 年にカール・ユーハイムによって日本で最初にバウムクーヘンが焼かれた場所です。それから 100 年以上の歴史を経て、今度は THEO が熟練のマイスターの技を AI で再現、ゆかりの地であるここ広島で地元の食材を使った美味しいバウムクーヘンを焼き上げます。

地産食材で作る、こだわりの米粉バウムクーヘン

今回の導入先で THEO が焼くバウムクーヘン、『リスおじさんのバウムクーヘン』の特徴は、何と言っても地元である広島県三次産の米粉を 100%使用して作られていることです。三次市では中国山地の水源から流れるきれいな水の恩恵を受け、毎年質の高い美味しいお米が収穫されます。そんな自慢のお米から精製した米粉をはじめ、隣町の庄原市の名産「七塚バター」や新鮮な卵など、広島県や日本国内で作られた安心安全な原材料を用い、グルテンフリー・添加物フリーで作っています。

THEO にとっても初めてとなる米粉のバウムクーヘン。米粉ならではの食感と、芳醇な香りを楽しむことができます。「道の駅 ゆめランド布野」では、THEO が店内で焼き上げているため、どこよりも焼きたてに近い状態でお買い求めいただけます。こだわりの地産食材で作る特別なバウムクーヘンをぜひご堪能ください。



『リスおじさんのバウムクーヘン』 ¥2,500（税込）

自然豊かな里山都市「三次」の新たな名物スイーツに！

中国地方の中央に位置する広島県三次市は中国山地の豊かな自然や歴史的な伝統行事、史跡などが数多く残る、いま注目の里山都市です。大小様々な河川が流れる水源豊富な風土を活かし、農業や果樹栽培が盛んに行われており、特にお米やお酒、ワイン、ピオーネ、柚子などが特産品として有名です。そんな自然の恵みを全国にお届けすべく、THEO が三次市にやってきました。米粉のバウムクーヘンを三次市の新たな名物スイーツにする今回の取り組みを通して、THEO は三次市の農産物の魅力を発信しながら、地産地消・地域活性に貢献していきます。



THEO の設置先「道の駅 ゆめランド布野」

バウムクーヘンゆかりの地 広島

日本におけるバウムクーヘンの歴史は、1919年の広島で始まりました。当時、広島県の似島に戦争捕虜として収容されていたドイツ人の菓子職人カール・ユーハイムは、広島県物産陳列館（現在の原爆ドーム）で開かれたドイツ人捕虜の作品展覧会に自身が焼いたバウムクーヘンを出品しました。こうしてバウムクーヘンは初めて日本でお披露目されました。広島県初となる今回のTHEOの導入は、日本のバウムクーヘン史においても意義深い出来事です。



AI 職人 THEO(テオ)とは

THEO 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>

薪ライフ

薪ライフは2019年に広島県三次市に設立され、薪の製造販売、薪ストーブの販売・設置・メンテナンス、ECコンサルタントなどを行う事業者です。エシカル消費・サステナビリティの実現をコンセプトに、三次の薪を使った薪ストーブで火のある暮らしを提案しています。三次の山々から間伐材などの原木を仕入れ、薪として販売することで、森林保全や環境整備、有害鳥獣による農作物被害の減少につながっています。

地産地消・地域活性化の取り組みの一環として、この度三次で収穫されたお米から精製した米粉のバウムクーヘンの製造・販売を開始します。



薪ライフ 代表：藤井皇治郎氏



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の子会社であり、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オーブン「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/>

【丸太屋オフィシャルショップページ】 <https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000200257>