

バウムクーヘン AI 職人「THEO (テオ)」 が四国初登場！ 徳島駅前阿波観光ホテルに導入



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 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 AI 職人「THEO (テオ)」を、阿波観光ホテル（徳島県徳島市一番町 3-16-3 代表取締役：岡田典子）に導入しました。9月に全館リニューアルオープンし、新たに生まれ変わった阿波観光ホテルのエントランスで THEO がお客様をお出迎えます。

2023年10月より、バウムクーヘンの販売を開始しました。添加物を使用しないやさしい美味しさのバウムクーヘンを THEO が一層一層焼きあげます。

また1月15日(月)より、徳島の阿波藍を使用したバウムクーヘンを発売しました。

阿波藍を使用したオリジナルバウムクーヘン

ホテルエントランスに設置された THEO が焼くバウムクーヘンは、ホテル内の「あわ BLUE LABEL」にてお召し上がりいただくことが可能です。また季節限定でかわいらしくデコレーションされたバウムクーヘンもご用意しており、お土産用としてもご購入いただけます。

そして1月15日(月)より阿波観光ホテルオリジナルの、藍を使用したバウムクーヘンを発売しました。阿波藍色の上品なパッケージのバウムクーヘンは、徳島土産にぴったりです。



藍入り(リング) 1,836円(税込)



プレーン(リング) 1,620円(税込)

プレーン(1本) 6,480円(税込)



クリスマスbaum 2,500円(税込)

※クリスマス期間(11月・12月)のみの限定販売

バウムクーヘン 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>

阿波観光ホテルとは



徳島の観光名所を回るのに適した立地で、家族でのレジャー、恋人・ご友人とのご旅行をお楽しみいただけます。また公共交通機関のアクセスが良好で、ビジネスなど幅広い場面に合わせてご利用いただけます。くつろぎ豊かな客室はモダンなデザインと快適性を備え、お客様にとって“特別な 1 日”となるようおもてなしいたします。

阿波観光ホテル

住所 〒770-0833 徳島県徳島市一番町 3-16-3

Tel 088-622-5161

阿波観光ホテル Web サイト&SNS

【Web サイト】 <https://awakan.jp/>

【Facebook】 <https://www.facebook.com/tokushima.awakan>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/awakan01/>

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 AI 職人「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&SNS

【Web サイト】 <https://theo-foodtechers.com/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/theo_foodtechers/

【X (旧 Twitter)】 <https://twitter.com/TheoFoodtechers>

【BAUM HAUS】 <https://bamhausjapan.com/>