

東京・日本橋に新名物が登場！ 榮太樓總本舗×THEO（テオ）“あんこバウムクーヘン”

株式会社 榮太樓總本舗 THEO 導入



フードテックマイスター株式会社（本社：兵庫県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）」を株式会社 榮太樓總本舗（本社：東京都中央区日本橋 1-2-5 代表取締役社長：細田将己、以下、榮太樓總本舗）に導入しました。7月1日(月)より、「あんこバウムクーヘン」を発売します。文政元年より続く老舗和菓子屋のあんこと、THEO バウムクーヘンのコラボレーションをお楽しみください。

日本橋の新名物！和と洋の絶品コラボレーション“あんこバウムクーヘン”

和素材のあんこバウムクーヘンを組み合わせることで、老舗和菓子屋の榮太樓總本舗ならではの THEO バウムクーヘンが誕生しました。北海道産小豆のつぶし餡と沖縄県の黒糖を使用した黒蜜で、上品なバウムクーヘンに仕上げられています。

卵やバターを用いた生地にあんこを入れるため、小豆の風味を出すことに苦労し、何度も試作を重ね、2年の歳月を経て完成いたしました。ひとくち食べると、卵やバターの香りと共に小豆の風味が広がり、隠し味の黒蜜がコクのある奥深い味わいで全体をまとめています。日本橋本店でしか味わう事のできない、新しい日本橋名物「あんこバウムクーヘン」をぜひお試しください。



商品名：あんこバウムクーヘン

価格：イートイン 605円（税込）

販売店舗：榮太樓總本舗日本橋本店（売店、Nihonbashi E-Chaya※店内併設カフェ）

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バウムクーヘン AI 職人です。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し、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。ユーハイムの熟練職人のほか、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の協力のもと、約 5 年の開発期間を経て誕生しました。

【THEO の開発ストーリー】<https://www.youtube.com/watch?v=q7zQzXvpO10>



榮太樓總本舗

1818年(文政元年)創業。東京日本橋に本社を置く和菓子の製造販売会社。社名の由来は1857年(安政4年)に日本橋本店を開業した栄太郎(のちに細田安兵衛三世)の名前から。全国飴菓子工業協同組合に加盟しているキャンディーメーカーとしては日本最古の歴史を持っており、取扱う菓子は、飴のほかに生菓子や羊羹、焼菓子、あんみつなど。他にも、コンセプトにより特化したブランド「Ameya Eitaro(飴専門)」、「にほんばしえいたろう(カジュアルパッケージ)」、「東京ピーセン(東京土産)」、「からだにえいたろう(健康志向)」を展開。また、取引先も百貨店、量販店、交通市場から神社仏閣と幅広いものになります。「温故知新」を尊ぶ社風を持ち、製造現場には最新機械だけでなく昔ながらの技術、設備も今なお現役として稼働しております。

【WEBサイト】 <https://www.eitaro.com/>

【オンラインショップ】 <https://www.eitarosouhonpo.co.jp/>

フードテックマイスター株式会社

フードテックマイスター株式会社は、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。ユーハイムの神戸本社に本部を設置し、街のお菓子屋さんやカフェ・レストラン、ホテル・結婚式場、テーマパーク、生産者との取り組みを始めています。また、THEOを搭載したフードトラックによる事業を国内の商業施設や行政と多数計画しています。

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

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

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