

**patisserie AKITO 名物ミルクジャムを贅沢に使った  
とろ〜り濃厚なバウムクーヘン「ミルクジャム・バウム」新発売！**  
バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」 patisserie AKITO 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、株式会社ミルクジャム（神戸市中央区元町通 3 丁目 1 7-6 代表取締役：田中哲人）に導入します。神戸・元町の洋菓子店「patisserie AKITO」に設置し、看板商品のミルクジャムを使用した「ミルクジャム・バウム」を販売しています。今後はバウムクーヘンの生地を活用したケーキも順次販売予定です。



**オーナーシェフ 田中哲人氏の新たな挑戦「ミルクジャム・バウム」**



ミルクジャム・バウム 2,000 円(税込)



ミルクジャム・バウム

※写真はプレス会用に用意したプレートです。

田中シェフこだわりのミルクジャムは、とろりとしたなめらかな口当たりと、濃厚なミルクの香りが特徴です。このミルクジャム贅沢に使用したバウムクーヘンが誕生しました。今年で開店 10 周年をむかえる patisserie AKITO のオーナーシェフ田中哲人氏の新たな挑戦。THEO とともに至高のバウムクーヘンを焼きあげます。現在はギフト用のバウムクーヘンを販売していますが、今後はイートインメニューとしての販売も予定しています。

ミルクジャム・バウム 2,000 円（税込）

## **パティスリーアキトの看板商品「ミルクジャム」とは**

ミルクジャムは淡路島の雄大な自然が育んだ新鮮な牛乳を銅鍋でじっくり煮詰めて作られています。まるでキャラメルのようなくちどけが魅力で、パンに塗って食べたり、コーヒーや紅茶に入れたり、アイスクリームや焼菓子に添えてもおいしくいただけます。プレーンのほか、ピスタチオやアールグレイなど様々な種類のミルクジャム、フルーツジャムを展開しています。果物や野菜は神戸の素材にこだわり、2015年には兵庫県と県物産協会が県内各地の特産品に付けるブランド「五つ星ひょうご」の神戸市選定商品にも認定されました。



看板商品「ミルクジャム」

## **THEOをつかった今後の商品展開**

ミルクジャムを使った商品展開でバウムクーヘンはチャレンジしてみたい商品でしたが、厨房スペースの問題等で諦めかけていたときにユーハイム様から THEO のお話をいただき、今回チャレンジすることが出来ました。

ミルクジャムをもっと多くの方に知っていただきたいということが一番の思いなので、まずは生地にミルクジャムを混ぜ込んで ミルクジャム風味のバウムクーヘンを作りました。今後は他のフレーバーのミルクジャムを混ぜたものや、ミルクジャムに合うバウムクーヘン等を出していき、他店との差別化を図っていきたいと思っております。

また、バウムクーヘンの生地を活用したケーキ「フランボワジェ」を8月に発売予定です。



バウムクーヘン生地を活用したケーキ  
「フランボワジェ」8月発売予定

## **patisserie AKITO とは**



patisserie  
**AKITO**  
KOBE, depuis 2014

patisserie AKITO(パティスリーアキト)は洋菓子の街として全国的にも有名な「神戸・元町」にあります。古くから港町として栄え、メリケンパークをはじめ居留地など、今なお様々な文化が根付く神戸の街で 2014年4月にオープンしました。オーナーシェフ田中 哲人の代名詞で、とことんその美味しさにこだわったミルクジャムやフルーツジャムをはじめ、四季折々の季節の味わいをお楽しみいただけるお菓子を販売しています。

## **patisserie AKITO**

住所 〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通 3 丁目 17-6

営業時間 10:30~18:30 (カフェL.O.は 18:00)

定休日 毎週火曜日 (祝日の場合は翌日水曜日)

Tel 078-332-3620

## **patisserie AKITO Web サイト&SNS**

【Web サイト】 <https://www.kobe-akito.com/>

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

【Instagram】 [https://www.instagram.com/kobe\\_akito\\_com/?hl=ja](https://www.instagram.com/kobe_akito_com/?hl=ja)

## **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。株式会社ユーハイムは、スイーツの魅力発信を通じた産業振興に関して、神戸市と事業連携協定を 2023 年 2 月 27 日に締結しました。そして、バウムクーヘン AI 職人「THEO (テオ)」が AI 職人として神戸市で初めて特別住民票の交付を受けました。

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

## **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&SNS**

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

【Instagram】 [https://www.instagram.com/theo\\_foodtechers/](https://www.instagram.com/theo_foodtechers/)

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