

Baumkuchen AI craftsman THEO × Konan Women's University

ユーハイム  
Tuchheim

×

甲南女子大学  
医療栄養学部

現在開発中!

#南女バウム #KWUハイム



甲南女子大学 大学祭  
よつば祭

日時

10月28日(土)・29日(日)  
10:00~16:00

場所

甲南女子大学

兵庫県神戸市東灘区森北町6丁目2-23

南女バウム

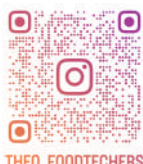
バウムクーヘンAI職人「THEO(テオ)」と甲南女子大学医療栄養学部の学生が神戸市の特産品を使い、バウムクーヘンのメニューを共同開発します。開発したメニューは、大学祭(よつば祭)で販売します。

THEO(テオ)とは

ユーハイムが5年かけて開発したAIを搭載したバウムクーヘン専用オーブン。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。2023年2月27日に神戸市とユーハイムが事業連携協定を締結し、THEOはAI職人として世界で初めて特別住民票の交付を受けました。

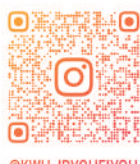


THEO/バウムを使った新メニューを一緒に開発するよ!



THEO\_FOODTECHERS

THEO  
公式Instagram



@KWU\_IRYOUIYOU

甲南女子大学 医療栄養学部  
公式Instagram

KOBE

ユーハイム  
Tuchheim



甲南女子大学

## THEO(テオ)の紹介



「THEO」とは、ユーハイムが5年かけて開発したAIを搭載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 データ化することで、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。2023年2月27日には、神戸市とユーハイムが事業連携協定を締結し、「THEO」は神戸市よりAI  
としては、はじめて特別住民票の交付を受けました。

## 医療栄養学部の紹介

甲南女子大学の医療栄養学部医療栄養学科は、2018年4月に開設しました。「栄養で救える生命(いのち)がある」をスローガンに、近年さまざまな分野での活躍が期待されている「医療に強い管理栄養士」を養成しています。管理栄養士の資格取得に必要な栄養学に関する科目はもちろん、医療や疾病を理解するための科目、さまざまな専門職と協力する方法を学ぶカリキュラムが特徴です。卒業生は管理栄養士として、医療機関をはじめ、企業、学校、福祉施設など、多様なフィールドで活躍しています。



THEO  
公式Instagram



甲南女子大学 医療栄養学部  
公式Instagram



ユーハイム  
Tsuchheim



甲南女子大学  
医療栄養学部

甲南女子大学 大学祭  
よつば祭

日時

10月28日(土)・29日(日)  
10:00~16:00

場所

甲南女子大学  
兵庫県神戸市東灘区森北町6丁目2-23

ユーハイムが開発したバウムクーヘンAI職人「THEO(テオ)」のバウムクーヘンと神戸地産食材を組み合わせたバウムクーヘンメニューを考案しました。10月28日(土)、29日(日)に開催される甲南女子大学の大学祭「よつば祭2023」にて、限定販売をおこないます。

## 南女バウム



よくばり南女バウム

350円(税込)

手作りいちじくジャムバウム、手作りぶどうジャム&クリームチーズバウム、~ホワイトチョコを使った~濃厚きな粉バウム、計3種のトッピングバウムを楽しめます。



ティップする南女バウム  
~コーンスープ~

400円(税込)

ノンフライヤーで揚げた米粉のバウムクーヘンをコーンスープにティップして食べる新感覚バウムクーヘンです。肌寒くなってきたこの季節にぴったりの一品です。

## 活動内容について

株式会社ユーハイムと甲南女子大学医療栄養学部の学生16名が、「THEO(テオ)」のバウムクーヘンを使用した新メニュー考案、及びプロモーション活動を行いました。10月28日(土)、29日(日)に甲南女子大学で開催する「よつば祭 2023」での販売に向け、ターゲットは「10~20代の女性」、コンセプトは「医療栄養学部生にしかできないバウムクーヘン」と設定しました。商品名は学生自ら「南女バウム」と命名し、神戸地産食材を使用したオリジナルメニューが完成しました。



## よつば祭2023限定 Instagramキャンペーン!

医療栄養学部アカウント  
(@kwu\_iryoeiyou)

+

THEOアカウント  
(@theo\_foodtechers)

Step1

Instagramの  
アカウントをフォロー



Step2

商品GET!



### ① よくばり南女バウムを購入された方



3種のうちお好きな  
トッピングを1つ  
プレゼント

### ② ティップする南女バウム~コーンスープ~を購入された方



バウムフリット  
1つプレゼント

## 神戸洋菓子の歴史

1868年の開港により、神戸にヨーロッパの近代都市計画技術を使った外国人居留地が誕生、それを機に、洋菓子等の様々な西洋文化が入ってきました。翌年には神戸でパン屋が開業、1882年には、日本人が居留地の外国人向けに洋菓子店を開業しました。その後、洋菓子店が次々とオープンし、今現在も全国展開している有名洋菓子メーカーがいくつも誕生しました。1993年には洋菓子等、優れた技能・技術者に贈られる「神戸マイスター」という制度が発足しました。神戸洋菓子は、このような歴史を経て、神戸の地に浸透、著しい発展へとつながりました。

## ユーハイムの歴史

1909年創業、神戸に本社を置く洋菓子メーカーです。創業者は日本で最初にバウムクーヘンを焼きあげたドイツ人菓子職人カール・ユーハイム。第一次世界大戦の捕虜として日本に渡ったカール氏は、1919年、日本で初めてバウムクーヘンを焼きあげます。1922年に横浜で日本1号店となる「E・ユーハイム」を開きますが、関東大震災で被災。再起を図るため翌年神戸1号店を開き現在に至ります。

看板商品「バウムクーヘン」は、戦争や天災に翻弄されてもなお、100年受け継がれたレシピをもとに作り続けています。現代の日本で生きる私たちにとってお菓子は身近なものです。「職人がお菓子を作りたくても作れない」「人々がお菓子を食べてくても食べられない」時代がたしかにありました。バウムクーヘンには平和を願い続けたカールの思いが込められているのです。

