
**新店舗・お米スイーツ『米菓』に「THEO（テオ）」が登場！
多可町産山田錦を使用した「米粉バウムクーヘン」を発売！
バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」兵庫県多可町に初登場**



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、兵庫県多可町のお米スイーツ『米菓』（兵庫県多可郡多可町中区鍛冶屋 118 番地 代表取締役：今中雄一郎）へ派遣しました。全商品小麦粉不使用にこだわる『米菓』のグルテンフリーなスイーツをぜひお試しください。

多可町の魅力を詰め込んだ米粉バウムクーヘン



多可町発祥の米「山田錦」の米粉と「播州地卵」を使用した『米菓』ならではの「米粉バウムクーヘン」。グルテンフリー、つまり小麦粉を使用しないお菓子作りにこだわる今中シェフの想いが詰まっています。

商品名：米粉バウムクーヘン
価格：カット ￥ 500(税込)
ホール ￥ 1,950(税込)

店内で販売している珈琲との相性が抜群です。こちらもこだわりの炭火焙煎珈琲を使用。熟練した職人の技術によって、炭火の遠赤外線の効果で表面は香ばしく、芯までふっくらとした珈琲豆です。

米菓バウムパフェ



『米菓』ではバウムクーヘンの他にもグルテンフリーなスイーツを販売しています。「米菓バウムパフェ」は米粉バウムクーヘンをふんだんに使用した、バウムクーヘンといちごとカスタードのパフェです。甘いカスタードと甘酸っぱいいちごがバウムクーヘンとぴったりな味わいに仕上がっています。『米菓』オープン初日には完売した「米菓バウムパフェ」、ぜひ一度お試しください。パフェの他にも「炭火焙煎珈琲ゼリー」や「季節のフルーツロール」など、米菓ならではの組み合わせで THEO の焼いたバウムクーヘンを味わうことができます。

こだわりの米粉「山田錦」

多可町発祥の「山田錦」は日本一の酒造好適米と言われています。山田錦のような酒米はうるち米と異なり、内部に「心白」と呼ばれる柔らかいデンプンを多く含んでいます。そのため無理な圧力をかけなくても簡単に壊れるため、製粉時に速やかに微粉碎され、デンプン損傷が少ない良質な米粉になります。山田錦の米粉は粘りが少なく、米らしい甘みがあるのが特徴です。

山田錦は背丈が高く、特別な仕様の農機具が必要なうえに、肥料管理も難しい品種です。さらに『米菓』で使用する山田錦は農薬を使わない栽培にこだわっており、自然の力を大切にしたい米づくりをしています。

『米菓』オーナーシェフ・今中 雄一郎氏



お米スイーツ『米菓』の前身「山奥の菓子工房 Nature」の頃より、健康志向、や「土地のモノを味わう」といった声に応えながら、グルテンフリー菓子や地元のフルーツ、米、卵、醤油などを使った信頼できるお菓子を届けて参りました。米菓でも引き続き「グルテンフリー」「健康志向」「低カロリー」をモットーに添加物不使用のお菓子作りを行ってまいります。なお今後は多可町産はちみつ「みつや はせがわ」を使用したパウムクーヘンを販売予定です。THEO と共に多可町の魅力を発信してまいります。

お米スイーツ『米菓』 店舗紹介



お米スイーツ『米菓』はお米スイーツや、お米を使った専門店です。

古民家をイチからリノベーションし、ご来店いただくだけで「来てよかった」と感じてもらえるような空間づくりにこだわりました。店内はもちろん、お庭でもご購入いただいたスイーツをお召し上がりいただけます。お庭の床は杉と檜のチップが敷き詰められており、木のいい香りを感じながら開放的な空間でお食事をお楽しみいただけます。

お米スイーツ専門店として、健康志向そしてお米の可能性を皆様にお届けし、笑顔になっていただけるよう、営業してまいります。

お米スイーツ『米菓』

住所 〒679-1115 兵庫県多可郡多可町中区鍛冶屋 118 番地

営業時間 10:00～18:00

定休日 不定休（主に月曜日）

Tel 0795-32-3955



お米スイーツ『米菓』 SNS

【Instagram】 https://www.instagram.com/komeka_nature/?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/

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