
大阪のパティスリーに「THEO（テオ）」初登場！ 生はちみつの「大阪はちみつバウム」発売開始 バウムクーヘン AI 職人「THEO（テオ）」オベルカンフに派遣



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、大阪市の洋菓子店オベルカンフ（大阪府大阪市西区南堀江 4-16-1 マリンプラザ 1 階 責任者：上田真嗣）へ派遣しました。神戸市より伝統技能の継承と技術の向上、そして職種の発展に活躍している優秀技能者に送られる「神戸市優秀技能者表彰」を受賞した、上田シェフと共に美味しいバウムクーヘンをお届けします。

こだわりの生はちみつのバウムクーヘン



梅田みつばちプロジェクトにより大阪・茶屋町で採れた、糖度や水分量にまで徹底的にこだわった高品質の生蜂蜜を使用し、膨張剤などの添加物を一切使わずに一枚一枚丁寧に焼き上げました。

商品名：大阪はちみつバウム

価格：¥2,160(税込)

梅田みつばちプロジェクト

2010 年 3 月、梅田茶屋町のヤンマービル屋上から始まった養蜂プロジェクト。とろりとまるやかな質感に、芳醇な香りがふわっと広がる、繊細にして豊かなはちみつが採れます。また、はちみつの売上で周辺地域の学校や幼稚園で植樹やイチゴなどの苗やひまわりの種などの配布を行なうことで緑化推進に貢献しています。

上田シェフの紹介

神戸生まれの上田シェフは大学卒業後、東京・青山の日本で最初のフランス人によるフランス菓子専門店「A.ルコント」にて 5 年半の勤務後、渡仏。約 3 年のフランスでの修業を終え、2009 年 3 月より「ティータイム KOBE」のシェフ・パティシエを務めています。そして 2011 年 3 月に自身のブランド「ラトリエ・ドゥ・マッサ」を OPEN しました。

フランス伝統菓子の本来の魅力や文化を伝える「クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ」のメンバーであり、神戸を代表するパティシエの集まり「ORIGINE KOBE」（オリジンコウベ）のメンバーも務めています。

2022 年 12 月に神戸市から伝統技能の継承と技術の向上、そして職種の発展に活躍している優秀技能者に送られる「神戸市優秀技能者表彰」を受賞。フランス菓子の伝統、製法を大切にしつつ、新たな価値を追求しています。

そして 2024 年 8 月にガトー・ド・ヴォアイヤージュ（焼菓子）とオーダーケーキを中心としたフランス菓子にこだわらないオベルカンフをオープンしました。



上田シェフからのメッセージ

「2 年前、神戸ポートピアホテルにて初めて見た時から、ぜひ THEO と一緒にバウムクーヘンを作りたいと思っていました。一度はあきらめていたのですが、「オベルカンフ」をプロデュースするタイミングに、ご縁あって 2025 年に開催されたモバックショウで THEO と再開することができて、感動しました。地産地消を大切にして、高品質で希少な大阪産のはちみつを使ったオベルカンフのスペシャルティ「大阪はちみつバウム」が誕生いたしました。今後は発酵バターや季節のバウムクーヘンなど展開できればと考えております。」

「神戸市優秀技能者表彰」

昭和 48 年に発足した「神戸市優秀技能者表彰」は、同一職種で継続して現にその職種に従事しており、今後とも技能の向上、職種の発展に尽す意欲のある人、優秀技能者として、人格、技能、指導性など他の模範と認められる人が神戸市より表彰される賞です。

オベルカンフ店舗紹介



「みんなに笑顔とサプライズを」という想いでオープンしたオベルカンフ。

店名「オベルカンフ」は上田シェフのフランス修行時代、初めて暮らした場所、パリ 11 区オベルカンフ通りに由来しています。

店舗では東京やフランスなどでの修行経験を活かして、みんなの思い出や人生に残るようなお菓子を作っています。

（※オーダーケーキは事前予約にて承ります。詳細は公式 HP よりお問い合わせくださいませ。）

Oberkampf（オベルカンフ）

住所 〒550-0015 大阪府大阪市西区南堀江 4-16-1 マリンプラザ 1 階

営業時間 11:00～19:00（お昼休憩あり）

定休日 火曜日・水曜日（不定休あり）

Tel 06-6695-7732

※休業日・営業時間は予告なく変更になる場合がございます。ご来店前に公式 Instagram にてご確認くださいませ。



Oberkampf
- OSAKA HORIE -

オベルカンフ Web サイト&SNS

【Web サイト】<https://oberkampf-cake.com/>

【Instagram】https://www.instagram.com/oberkampf_osaka/?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>